



BEIDENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL  
MODE D'EMPLOI  
HASZNALATI UTASITÁS  
LIBRETTO ISTRUZIONI  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES  
INSTRUCIJA OBSLUGE  
GERBUKSAANWIJZING  
NÁVOD PRO OBSLUHU  
TALIMAT EL KITABI  
INSTRUCIUNI DE UTILIZARE  
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛУАТАЦИЯ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

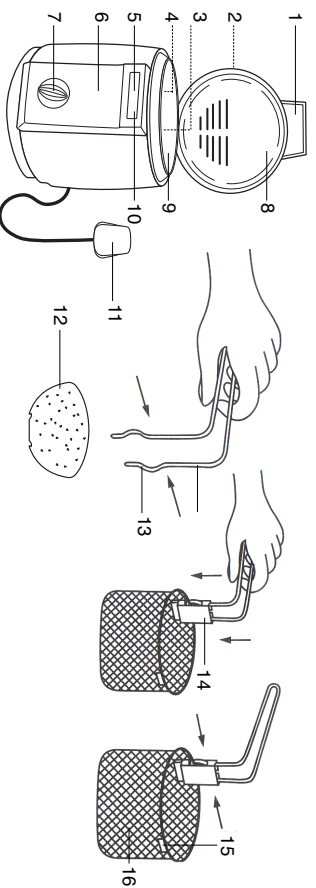


MINIFRITEUSE  
MINI DEEP FRYER  
MINIFRITEUSE  
MINI OLASÚTÓ  
MINI-FRIGGITRICE  
MINIFREIDORA  
MINIFRITADEIRA  
MINI FRYTROWICA  
MINIFRITEUSE  
MINI FRITÉZA  
MINI FRITÖZ  
MINI FRITEUZA  
МИНИ ФРИТОРНИК  
МИНИФРИТОРНИЧА

**BEDIENUNGSANLEITUNG****FT101W MINIFRITEUSE**

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

**AUFBAU**

1. Deckelgriff
2. Filterabdeckung
3. Heizelement (im Inneren des Frittierbehälters)
4. Minimalmarkierung / Maximalmarkierung (im Inneren des Frittierbehälters)
5. Anzeige **POWER**
6. Tabelle
7. Regler
8. Deckel
9. Frittierbehälter
10. Anzeige **HEAT**
11. Netzkabel mit Netzstecker
12. Ersatzfilter
13. Greifzange
14. Frittierkorb-Halterung
15. Maximalmarkierung
16. Frittierkorb

**SICHERHEITSHINWEISE**

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder fälschlicher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anlassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Gefahr durch Stromschlag!
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslestestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektrinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.

- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor Ziehen des Netzsteckers das Gerät ausschalten.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

**BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE**

- Das Gerät nicht im leeren Zustand aufheizen. Es darf erst eingeschaltet werden, nachdem Öl oder Fett in den Frittierbehälter (9) eingefüllt wurde.
- Einfüllmarkierungen (4) im Inneren des Frittierbehälters (9) beachten. Nicht zuviel bzw. zuwenig Öl oder Fett in den Frittierbehälter (9) einfüllen.
- **Verbrennungsgefahr! Vorsicht im Umgang mit heißen Ölen, Fetten oder sonstigen Flüssigkeiten!** Das gilt insbesondere, wenn das Gerät mit diesen Inhalten verschoben wird. Auf Ölspritzer und Dämpfe achten! Darauf achten, dass der Frittierkorb (16) korrekt in den Frittierbehälter (9) eingepasst ist und dass der Deckel (8) vollständig zugeklappt ist. Das Gerät niemals mit geöffnetem Deckel (8) betreiben!
- Es dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe des im Betrieb genommenen Gerätes befinden.
- Gerät niemals ohne Aufsicht betreiben.
- Falls das Öl zu brennen anfangen sollte, Deckel (8) schliessen und sofort den Netzstecker (11) ziehen.
- Nur Qualitätsöle benutzen. Verschiedene Öle bzw. Fette nicht miteinander vermischen.
- Ausschliesslich Original- bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehörteile verwenden.
- Das Gerät – sowie heiße Öle und Fette - an einem sicheren, von Kindern unzugänglichen Ort abkühlen lassen.

**VOR ERSTER INBETRIEBNAHME**

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät wie in *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen. Insbesondere Frittierkorb (16), Frittierbehälter (9) und Greifzange (13) säubern. Alle Teile vor der Benutzung sorgfältig abtrocknen.
- **Hinweis:** Bei erster Benutzung kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist jedoch unbedenklich und von nur kurzer Dauer. Auf ausreichende Belüftung achten.

**BEDIENUNG**

- Frittiergut vorbereiten.
- Den Deckel (8) des Gerätes öffnen und den Frittierkorb (16) entnehmen.
- Nur bitte ein geeignetes Lebensmittel in den Frittierbehälter (9) einfüllen. Wir empfehlen, ein gutes, auf pflanzlicher Basis hergestelltes Öl, zu benutzen. Das Öl muss mindestens bis zur Minimalmarkierung (4) - im Inneren des Frittierbehälters (9) gelegen - eingefüllt werden. Die Maximalmarkierung (4) darf allerdings nicht überschritten werden!
- **Verwendung von festem Frittierfett:** Fett zunächst in einem Topf bei schwacher Hitze auf dem Herd schmelzen. Dann geschmolzenes Fett sehr vorsichtig in den Frittierbehälter (9) einfüllen.
- **Verwendung von im Frittierbehälter (9) verhärtetem Fett:** Vor dem Erhitzen mit einer Gabel Löcher in das Fett stechen. Dabei darauf achten, dass Frittierkorb (16) und Frittierbehälter (9) nicht beschädigt werden. Das Fett anschließend bei schwacher Hitze erwärmen.
- Bitte keine Margarine oder Butter verwenden; Rauchbildung erfolgt schon bei geringer Temperatur!
- **Vorsicht: Spritzgefahr!** Feuchtes Frittiergut trocknen, bevor es frittiert werden soll.
- Regler (7) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Endpunkt drehen (= Position *OFF*).
- Netzstecker (11) mit einer Steckdose verbinden. Die Anzeige **POWER** (5) leuchtet auf.
- Frittierkorb (16) mit dem gewünschten Frittiergut bestücken. Das Frittiergut darf nicht die Maximalmarkierung (4) - an der Oberseite des Frittierkorbes (16) gelegen - überschreiten.
- Frittiergut, welches sich über dieser Maximalmarkierung (4) befindet, wird nicht wunschgemäß frittiert. Regler (7) im Uhrzeigersinn auf die benötigte Temperatur einstellen. Die Fritterdauer und die benötigte Temperatur hängen von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes ab. Bitte auf die Informationen des entsprechenden Nahrungsmittelherstellers achten. Die folgenden Temperaturen sind Richtwerte:

Frittiergut	Frittiertemperatur	Garzeit
Gemüse	140°C	4 – 6 Min.
Brot/Teigwaren	150°C	4 – 5 Min.
Fisch	160°C	5 – 6 Min.
Geflügel	170°C	12 –15 Min.
Pommes Frites	180°C	12 –15 Min.
Tiefkühlkost	190°C	siehe Verpackung des Nahrungsmittelherstellers

- Die Anzeige **HEAT** (10) leuchtet auf.
- Das Heizelement (9) im Inneren des Frittierbehälters (9) beginnt nun, das Öl auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, erlischt die Anzeige **HEAT** (10).
- Die Lebensmittel können jetzt frittiert werden. Dazu die offene Seite der Greifzange (13) leicht zusammen drücken (s. *Abbildung*). Nun die beiden Ausbuchungen der Greifzange (13) in die Öffnungen der Frittierkorb-Halterung (14) einpassen. Die zusammengedrückte Greifzange (13) los lassen. Überprüfen, ob der Frittierkorb (16) fest an der Greifzange (13) angepasst ist.
- Deckel (8) öffnen und Frittierkorb (16) mit den Lebensmitteln in den Frittierbehälter (9) einsetzen. Auf Fettspritzer achten!
- Greifzange (13) zusammendrücken und von der Frittierkorb-Halterung (14) abnehmen. Deckel (8) schließen.
- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Thermostat. Die Anzeige **HEAT** (10) kann daher zwischenzeitlich aufleuchten und wieder erlöschen. Dadurch wird angezeigt, dass das Gerät das Öl kurzfristig aufheizt, um die Temperatur konstant zu halten.
- Wenn die Lebensmittel fertig frittiert sind, Deckel (8) vorsichtig öffnen. **Vorsicht: Heisse Dämpfe und eventuell spritzendes Fett können zu Verbrühnungen führen!**
- Greifzange (13) wieder wie beschrieben am Frittierkorb (16) befestigen. Frittierkorb (16) aus dem Frittierbehälter (9) herausheben. Fett abtropfen lassen.
- Das Frittiergut kann nun aus dem Frittierkorb (16) entnommen werden.
- Regler (7) entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position **OFF** stellen. Die Anzeige **HEAT** (10) erlischt. Netzstecker (11) ziehen. Die Anzeige **POWER** (5) erlischt. Öl vollständig abkühlen lassen.

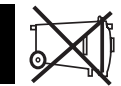
### REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät und seinen Inhalt vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Das Gerät sollte nach jedem Frittieren gesäubert werden, da Essensreste leicht zu brennen anfangen und Öle bzw. Fette dadurch schneller ranzig werden. Es sollten zumindest die im Öl verbliebenen Essensreste entleert werden.
- Das Öl sollte regelmäßig erneuert werden.
- Zur Reinigung des Ausseingehäuses und des Deckels (8) ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch und ggf. etwas mildes Reinigungsmittel verwenden.
- **Vorsicht! Die elektrischen Elemente dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen!**
- Den Frittierbehälter (9) mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen; anschließend mit kaltem Wasser ausspülen.
- Der Frittierkorb (16) und die Greifzange (13) können mit heißem Wasser und Spülmittel, gerne auch im Geschirrspüler, gereinigt werden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Reinigungswerkzeuge benutzen.
- Zur Reinigung keinesfalls Benzin oder Lösungsmittel verwenden.
- **Austauschen des Filters:** Der Filter sollte in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Dazu zuerst die Filterabdeckung (2) vom Deckel (8) abnehmen. Alten Filter entnehmen und mitgelieferten Ersatzfilter (12) in die Filtermulde einlegen. Filterabdeckung (2) wieder einsetzen.

### TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	:	230V~ 50Hz
Leistungsaufnahme	:	900 Watt
Fassungsvolumen des Frittierbehälters	:	1 Liter
Einfüllmenge Öl	:	Minimum: 450ml / Maximum: 500ml

### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

### GARANTIE UND KUNDENDIENST

Nor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurückzubringen. Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:

Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch.  
Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.



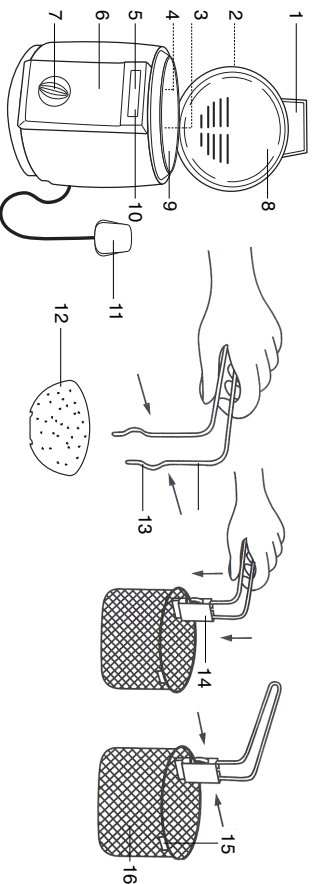
Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen und dem GS-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

alta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-65332 Rödermark  
FT101W/0703

Dear customer,

Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

## PARTS



1. Lid handle
2. Filter cover
3. Heating element (inside the fried stuff container)
4. Minimum marking / Maximum marking (inside the fried chips container)
5. Display **POWER**
6. Table
7. Control
8. Lid
9. Fried stuff container
10. Display **HEAT**
11. Power cord with power plug
12. Spare filter
13. Gripping tongue
14. Frying basket
15. Maximum marking
16. Frying basket

## SAFETY INFORMATION

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again.
- **Non-observance could cause a fatal electric shock!**
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if necessary.
- Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames.
- Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.

- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch the appliance off before disconnecting from the mains.
- Never use the cord to carry the appliance.

## SPECIAL SAFETY INFORMATION

- Do not heat up the unit when empty. It must be switched only after pouring oil or fat in the fried stuff container (9).
- Observe the filling mark (4) inside the fried stuff container (9). Do not fill in too much or too little oil or fat in the fried stuff container (9).
- **Burning hazard! Be careful while handling hot oils, fats or other fluids!** This is particularly important if the unit is being pushed along with the contents. Watch out for oil sprays and vapours!
- See that the frying basket (16) fits correctly in the fried stuff container (9) and that the lid (8) is closed completely. Do not operate the unit with the lid (8) open!
- There should be no easily inflammable materials near to the unit when it is in operation.
- Never operate the unit without supervision.
- If the oil starts burning, close the lid (8) and pull out the main plug (11) immediately.
- Use only good quality oils. Do not mix different oils or fats with each other.
- Use only accessories that are original or recommended by the manufacturer.
- Let the unit, as well as hot oils and fats, cool down at a place that is safe and not accessible to children.

## BEFORE STARTING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material.
- Clean the unit as described under *Cleaning and Care*. Particularly the frying basket (16), fried stuff container (9) and gripping handle (13). Dry all parts before use.
- **Tip:** The unit, on its first use, might emit light smell or smoke. It is however of no consequence and lasts only briefly. Ensure sufficient ventilation.

## OPERATION

- Prepare the stuff to be fried.
  - Open the lid (8) of the unit and remove the frying basket (16).
  - Now fill in some suitable foodstuff grade oil in the fried stuff container (9). We recommend using a good, vegetable-base oil. Fill the oil at least up to the minimum marking (4), found inside the fried stuff container (9). Take care not to exceed the maximum marking (4) in any case.
  - **Using solid frying fat:** First, melt fat in a pot on low heat. Then fill in the melted fat in the fried stuff container (9) very carefully.
  - **Using fat hardened in the fried stuff container (9):** Poke the fat with a fork before heating. Take care not to damage the frying basket (16) and the fried stuff container (9). Then heat the fat on low heat.
  - Please do not use any margarine or butter; it starts smoking even at very low temperature!
  - **Caution: Danger of spraying!** Dry the damp frying stuff before frying it.
  - Turn the controller (7) in a counter-clockwise direction up to the end point (= Position *OFF*).
  - Connect the mains plug (11) to a socket. The display **POWER** (5) lights up.
  - Place the desired stuff to be fried in the frying basket (16). The stuff to be fried must not rise above the maximum marking (4) made on the top side of the frying basket (16).
  - Frying stuff rising above this maximum marking (4) is not fried as well as one would desire.
  - Set the controller (7) on the desired temperature, turning it in the clockwise direction. The duration of frying and the requisite temperature depend on the nature and composition of the stuff to be fried. Please follow the information given by the relevant foodstuff manufacturer. The following temperatures are given as guidelines:
- | Frying stuff           | Frying temperature | Cooking time                                       |
|------------------------|--------------------|--|
| Vegetables             | 140°C              | 4 – 6 Min.   |
| Bread/ pasta           | 150°C              | 4 - 5 Min.   |
| Fish                   | 160°C              | 5 – 6 Min.   |
| Poultry                | 170°C              | 12 –15 Min.  |
| Fried chips            | 180°C              | 12 –15 Min.  |
| Deep frozen foodstuffs | 190°C              | Refer to the packing of the foodstuff manufacturer |

- The display **HEAT** (10) lights up.
- The heating element (3) inside the frying stuff container (9) now begins to heat up the oil to the desired temperature. As soon as this temperature is reached, the display **HEAT** (10) goes off.
- Now you can fry the foodstuff. Press the open side of the gripping tongue (13) lightly together (see the figure). Now insert both the bulges on the gripping tongue (13) into the openings of the frying basket bracket (14). Release the pressed gripping tongue (13).



**MODE D'EMPLOI****FT101W MINIFRITEUSE**

Check if the frying basket (16) has fitted properly on the gripping tongs (13).

- Open the lid (8) and insert the frying basket (16) with the foodstuff in the frying stuff container (9). Watch out for splashing fat!
- Press the gripping tongs (13) together and remove from the frying basket bracket (14). Close the lid (8).
- The unit has a built-in thermostat. The display **HEAT** (10) can therefore keep lighting on and off. This shows that the unit heats up the oil for a short time to maintain a constant temperature.
- When the foodstuff is fried, open the lid (8) carefully.

**Caution: Hot vapours and fat splashes can cause burns!**

- Fit the gripping tongs (13) on the frying basket (16) as described. Lift up the frying basket (16) from the fried stuff container (9). Let fat drip off.
- You can now remove the fried stuff from the frying basket (16).
- Turn the controller (7) in a counter-clockwise direction to the **OFF** position. The display **HEAT** (10) goes off. Pull out the mains plug (11). The display **POWER** (5) goes off. Let the oil cool down completely.

**CLEANING AND CARE**

- It is essential to note the safety instructions.
- Let the unit and its contents cool down fully before starting to clean.
- Clean the unit after frying every time, as food residues begin to burn easily, making the oil or fat go rancid more quickly. At least, remove residues of food remaining in the oil.
- Renew the oil regularly.
- Use a moistened cloth and some mild cleaning agent to clean the outer housing and the lid (8).

**Caution! Do not let the electrical elements come in contact with water!**

- Clean the fried stuff container (9) using hot water and rinsing medium; then rinse out with cold water.
- You can clean the frying basket (16) and the gripping tongs (13) using cold water and rinsing medium, even in a dishwasher.
- Do not use any scouring cleaning agents or hard cleaning tools.
- Never use petrol or solvents for cleaning.
- **Changing the filters:** The filter must be changed at regular intervals. First, remove the filter cover (2) from the lid (8). Remove old filter and place the supplier spare filter (12) in the filter tray. Put back the filter cover (2).

**TECHNICAL DATA**

Operating voltage	: 230V~50Hz
Power consumption	: 900 Watt
Holding capacity of the frying stuff container	: 1 Litre
Quantity of oil to fill	: Minimum: 450 ml / Maximum : 500 ml

**INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION**

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.



The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

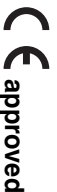
**GARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. It, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

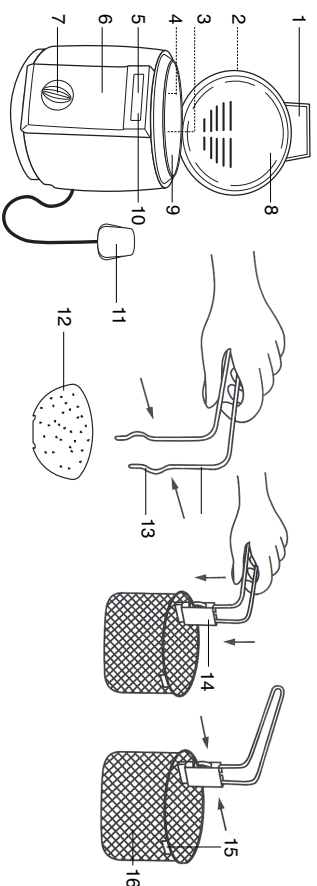
Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-65322 Rödemark  
FT101W/0703



7

Chère Cliente, cher Client,  
Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

**EMPLACEMENT DES ELEMENTS**

- Poignée du couvercle
- Cache du filtre
- Corps de chauffe (dans le bac de friture)
- Niveau inférieur / Niveau supérieur (dans le bac de friture)
- Voiant **POWER**
- Table
- Bouton de réglage
- Couvercle
- Bac de friture
- Voiant **HEAT**
- Cordon et fiche
- Filtre de recharge
- Pince
- Support du panier
- Niveau supérieur
- Panier de friture

**INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usage. L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.

- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide.
- Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation.

**Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**

- Nessayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.

Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.

- Nessayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Il y a risque d'électrocution.
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.

Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien. S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.

- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.

8

- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/débranchez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

#### MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

- N'utilisez jamais l'appareil à vide ! Vous devez nécessairement verser de l'huile ou de la graisse dans le bac de friture (9) avant de démarrer l'appareil.
- Soyez attentif aux niveaux de remplissage (4) indiqués à l'intérieur du bac de friture (9). Le niveau d'huile ou de graisse dans le bac de friture (9) ne doit jamais se situer en-dessous du niveau minimal, ni au-dessus du niveau maximal.
- **Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous manipulez des huiles, des graisses et autres liquides chauds !** Soyez particulièrement attentif lorsque vous déplacez l'appareil avec son bac de friture encore chaud. Mélez-vous des projections d'huile et des jets de vapeur !
- Assurez-vous que le panier de friture (16) est correctement positionné dans le bac de friture (9) et que le couvercle de l'appareil (8) est partiellement fermé. N'utilisez jamais l'appareil avec le couvercle (8) ouvert !
- Vérifiez qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Si l'huile se met à brûler, fermez le couvercle (8) et débranchez immédiatement l'appareil en retirant la fiche d'alimentation (11) de la prise électrique.
- Utilisez des huiles de bonne qualité, et ne mélangez pas des huiles ou des graisses différentes.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine et les accessoires recommandés par le fabricant.
- Laissez refroidir l'appareil et son contenu dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.







#### AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Otez tout matériel d'emballage.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué au paragraphe *Nettoyage et Entretien*. Lavez soigneusement le panier de friture (16), le bac (9) et la pince (13). Séchez toutes les pièces avant de rebrancher l'appareil.
- **Remarque** : lors de la première utilisation, vous pouvez constater un léger dégagement d'odeur ou de fumée. Ce dégagement est insignifiant et de courte durée. Assurez-vous toutefois que l'appareil est suffisamment aéré.

#### UTILISATION

- Préparez les aliments à frire.
- Ouvrez le couvercle (8) de l'appareil et retirez le panier (16).
- Versez de l'huile alimentaire dans le bac de friture (9). Nous vous conseillons d'utiliser une huile végétale de bonne qualité. Le niveau de remplissage doit forcément atteindre le repère intérieur (4) indiqué dans le bac de friture (9), et ne jamais dépasser le repère supérieur (4).
- **Graisse de friture solide** : faites fondre la graisse à feu doux dans une casserole puis versez-la avec prudence dans le bac de friture (9) de l'appareil.
- **Graisse solidifiée dans le bac (9)** : avant de chauffer l'appareil, prenez une fourchette et faites de petits trous dans la graisse solidifiée. Veillez à ne pas endommager le panier (16) ou le bac (9) avec votre fourchette.
- Réchauffez ensuite la graisse à feu doux.
- N'utilisez ni beurre ni margarine : ces graisses dégagent de la fumée à très basse température !
- **Attention** : **risque de projections !** Si les aliments sont détrempés, séchez-les avant de les plonger dans l'huile bouillante.
- Tournez le bouton de réglage (7) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à sa position finale (= position *OFF*).
- Insérez la fiche d'alimentation (11) dans une prise électrique. Le voyant **POWER** (5) s'allume immédiatement.
- Remplissez le panier (16) avec les aliments préparés et séchés. Le niveau de remplissage ne doit pas dépasser la marque supérieure (4) indiquée en haut du panier (16).
- Les aliments déposés au-dessus de la marque supérieure (4) ne seront pas cuits correctement.
- Sélectionnez la température désirée en tournant le bouton de réglage (7) dans le sens des aiguilles d'une montre. La durée et la température de cuisson dépendent du type d'aliments à frire. Veuillez vous conformer aux instructions fournies par le producteur de chaque aliment.

- Les données suivantes sont des valeurs approximatives fournies à titre indicatif :

Aliments	Température de cuisson	Durée de cuisson
 Légumes	140°C	4 à 6 min.
 Pains/Pâtes alimentaires	150°C	4 à 5 min.
 Poissons	160°C	5 à 6 min.
 Volailles	170°C	12 à 15 min.
 Frites	180°C	12 à 15 min.
 Aliments surgelés	190°C	lire les indications sur l'emballage

- Le voyant **HEAT** (10) s'allume.
- Le corps de chauffe (3) installé dans le bac de friture (9) chauffe l'huile jusqu'à la température désirée. Dès que cette température est atteinte, le voyant **HEAT** (10) s'éteint.
- Vous pouvez désormais faire frire vos aliments. Pour cela, pressez légèrement la partie ouverte de la pince (13) comme indiqué sur l'illustration. Insérez les deux embouts de la pince (13) dans les orifices du support de panier (14). Relâchez ensuite la pression exercée sur la pince (13). Assurez-vous que le panier (16) est solidement fixé à la pince (13).
- Ouvrez le couvercle (8) et placez le panier (16) rempli d'aliments dans le bac de friture (9). Attention aux échauboussures d'huile !
- Pressez de nouveau la partie ouverte de la pince (13) et sortez les embouts du support de panier (14). Refermez le couvercle (8).
- L'appareil est équipé d'un thermostat intégré qui commande l'allumage et l'extinction du voyant **HEAT** (10). Si le voyant se rallume pendant la cuisson, c'est que l'appareil se remet en chauffe pour maintenir une température constante.
- Lorsque la friture est terminée, ouvrez le couvercle (8) avec prudence.
- **Attention : la vapeur et les projections d'huile chaude peuvent provoquer des brûlures graves !**
- Fixez la pince (13) sur le panier (16) comme indiqué précédemment, puis soulevez le panier hors du bac (9). Laissez la graisse s'écouler dans le bac.
- Vous pouvez maintenant retirer les aliments du panier (16).
- Mettez le bouton de réglage (7) sur la position *OFF* en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le voyant **HEAT** (10) s'éteint. Retirez la fiche d'alimentation (11) de la prise électrique. Le voyant **POWER** (5) s'éteint. Laissez l'huile de cuisson refroidir complètement.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Veuillez également lire et observer les consignes de sécurité.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil et son contenu avant de nettoyer la friteuse.
- Vous devez nettoyer l'appareil après chaque utilisation car les restes d'aliments risquent de brûler et de donner à l'huile un goût de rance. Vous devez au moins retirer les restes d'aliments.
- L'huile doit être remplacée régulièrement.
- Pour nettoyer le boîtier extérieur et le couvercle (8), utilisez un chiffon imbibé d'eau et, si nécessaire, un produit nettoyant non agressif.
- **Attention ! Les pièces électriques ne doivent pas être mises en contact avec l'eau.**
- Nettoyez le bac de friture (9) avec de l'eau chaude et un produit pour la vaisselle ; rincez ensuite à l'eau froide.
- Vous pouvez nettoyer le panier (16) et la pince (13) avec de l'eau chaude et un produit pour la vaisselle. L'usage du lave-vaisselle est parfaitement autorisé.
- N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif, et aucun accessoire de lavage en matériau dur.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de l'essence ou un quelconque produit solvant.
- **Remplacement du filtre** : vous devez remplacer le filtre à intervalle régulier. Pour cela, commencez par déloger le cache du filtre (2) hors du couvercle (8). Retirez le filtre usagé et insérez le filtre de rechange (12) fourni avec l'appareil. Remettez le cache (2) à sa place.

#### DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: AC 230V~ 50Hz
Puissance	: 900 Watt
Capacité du bac à huile	: 1 litre
Quantité d'huile	: minimum : 450 ml / maximum : 500 ml

## INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Vous adressez à la municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

## GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

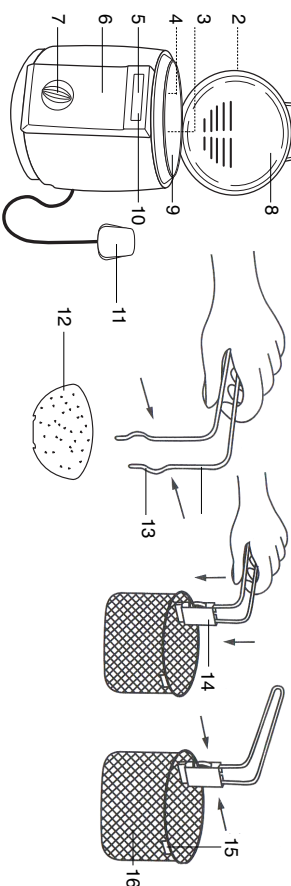
## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FT101W MINI OLAJLŐTŐ

Tisztelet várártónk!

Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendelkezésszerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Utasítót! Kérjük fordítson különösen nagy figyelmet a biztonsági tájékoztatóra. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Utasítót is adja át.

## FELEPÍTÉS



1. A fedő fogantyúja
2. Szűrőfedél
3. Fűtőelem (az olajtartály belsejében)
4. Minimum-fel / maximum-fel (az olajtartály belsejében)
5. **POWER** (tápellátás) jelzőlámpa
6. Táblázat
7. Szabályozó
8. Fedél
9. Olajtartály
10. **HEAT** (fűtés) jelzőlámpa
11. Hálózati csatlakozókábel
12. Tartalek szűrő
13. Kósartógó
14. Sütőkósár-tartó
15. Maximum-fel
16. Sütőkósár

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetészerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelően-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehető ki magunkat!**
- Tilos háziilag a készülékház megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmiféle tárgyat.
- Ne használjunk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vízes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelét és csatlakozódugaszt, hogy nincs-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltessük ki a kábelét és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.
- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelben vagy a csatlakozódugaszon sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozunk a készülék háziilagos megjavításával. Ez áramütés veszélyével járhat!
- Ne vezetjük a hálózati csatlakozókábelét éles peremenken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelét mindig egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibááram-védőberendezés beépítésével.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibááram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelét és az esetleg szükséges hosszabbítókat úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megártására, illetve arra, hogy valaki ráleljen.
- Amennyiben hosszabbítókat használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödernmark  
FT101W/0703



# H

- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermeknek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Eppen ezért ne engedjük meg a gyermeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélküli használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzathó! a hálózati csatlakozódugaszt.
- Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kabehnél fogva vinni.

### SPECIALIS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készüléket nem szabad úresen felütni. Csak akkor szabad bekapcsolni, ha az olajat vagy zsirt már betöltöttük az olajtartályba (9).
- Ügyeljünk a betöltési jelölésekre (4) az olajtartály belsejében (9). Ne töltsünk be túl sok, vagy túl kevés olajat, illetve zsirt az olajtartályba (9).
- Égési sérülés veszélye áll fenn! A forró olajjal, zsírral vagy egyéb folyadékkal óvatosan bánjunk!** Különösen fontos ez, ha a készüléket ilyen forró folyadékkal együtt elmozdítjuk. Ügyeljünk a kifreccsenő olajra és a kikapódoó gőzökre is!
- Ügyeljünk arra, hogy a sütőkosár (16) megfelelően illeszkedjék be az olajtartályba (9), és a fedél (8) teljesen bezáródjon. Szigorúan tilos a készüléket nyitott fedéllel (8) üzemeltetni!
- Ne tartsunk semmiféle gyúlékony anyagot a bekapcsolt készülék közelében.
- Ne üzemeltessük a készüléket felügyelet nélkül.
- Ha az olaj esetleg meggyullad, zárjuk le a fedelet (8), és azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót (11).
- Csak jó minőségű olajat használjunk. Ne keverjük egymással a különféle olajokat, illetve zsirakat.
- Kizárólag eredeti, illetve a gyártó által ajánlott tartozékokat használjunk.
- A készüléket – és ugyanígy a forró olajat vagy zsirt is – tartsuk biztonságos, a gyermekek által nem érhető helyen, lehetségség.







### ELSŐ ÜZEMBELTÉVES

- Minden csomagoló anyagot távolítson el.
- A készülék tisztítását a *Tisztítás és ápolás* című részben leírnak szerint végezzük. Különösen a sütőkosarat (16), az olajtartályt (9) és a kosárfogót (13) tisztítsuk meg alaposan. Az újabb használatbavétel előtt minden alkatrészt gondosan szárítsunk meg.
- Megjegyzés:** Az első használatbavétel során enyhe szag vagy füst keletkezhet. Ez ártalmatlan, és csak rövid ideig tart. Ügyeljünk a megfelelő szellőztetésre.

### KEZELÉS

- Készítsük elő a sütésre szánt ételt.
- Myisuk ki a készülék fedelét (8), és vegyük ki a sütőkosarat (16).
- Ez után töltsünk be megfelelő étkezési olajat az olajtartályba (9). Ajánlatos jó minőségű növényi olajat használni. Az olajnak legalább a minimum-jeelig (4) - az olajtartály (9) belsejében található – kell érnie. A maximum-jelet (4) azonban az olajszint nem lepheti túl!
- Olajstúdbe való sütőzsír használata:** Először olvasszuk meg a zsirt egy külön edényben gyenge tűzön a tűzfeljen. Az így megolvasztózt zsirt nagyon óvatosan töltsük be az olajtartályba (9).
- Az olajtartályba (9) beledomertt zsir felhasználása.** A felmelegítés előtt szurkáljunk villával lyukakat a zsirba. Ennek során ügyeljünk arra, hogy ne sértsük meg a sütőkosarat (16) és a sütőtartályt (9). A zsirt ezután alacsony fokozaton melegítsük fel.
- A készülékben vaját vagy margarint nem szabad használni; már alacsony hőmérsékleten is erős füst képződik!
- Vigyázat kifreccsenés veszélye áll fenn!** A sütésre szánt nedves alapanyagot előbb szárítsuk meg, és csak ez után tegyük be.
- Forgassuk a szabályozót (7) az óramutató járásával szemben, ütközésig (=OFF állásba).
- Csatlakoztassuk a hálózati csatlakozót (11) megfelelő alizathoz. A **POWER** (5) jelzőlámpa kigyullad.
- Helyezzük be a sütésre szánt alapanyagot a sütőkösárba (16). Az alapanyag magassága nem haladhatja meg a maximum-jelet (4) – amely a sütőkosár (16) felső részén található.
- A maximum-jelet (4) főlé nyúló alapanyag nem sül át megfelelően.

- Állítsuk be a szabályozót (7) az óramutató járásának megfelelő irányban, a kívánt hőmérsékletre. A sütes időtartama és a szükséges hőmérséklet az alapanyag jellegétől és tulajdonságaitól függ. Tartsuk be az adott ételkészítés előírásaitóljának esleges előírásait. Az alábbi hőmérséklet- és időadatok csak tájékoztató jellegűek:

Alapanyag	Sütési hőmérséklet	Sütési idő
	140°C	4 – 6 perc
	150°C	4 – 5 perc
	160°C	5 – 6 perc
	170°C	12–15 perc
	180°C	12–15 perc
	190°C	lásd a gyártó előírásait

- A **HEAT** (10) jelzőlámpa kigyullad.
- A fűtőelem (3) az olajtartály (9) belsejében, megkezdi az olajnak a kívánt hőmérsékletre történő felhevítését. Amikor a hőmérséklet a beállított értéket eléri, a **HEAT** (10) jelzőlámpa kialszik.
- Ekkor megkezdhetjük az alapanyag sütését. Ennek érdekében enyhén nyomjunk össze a kosárfogó (13) nyitott oldalát (lásd az *ábrát*). Ezután illesztük bele a kosárfogó (13) két körmét a sütőkosár-tartó (14) két nyílásába. Engedjük el az összenyomott fogót (13). Ellenőrizzük, hogy a sütőkosár (16) szilárdan csatlakozik-e a fogóhoz (13).
- Myisuk ki a fedelét (8), és tegyük be a sütőkosarat (16) az alapanyaggal együtt az olajtartályba (9). Ügyeljünk arra, hogy az olaj ne freccsenjen ki!
- Nyomjuk össze a fogót (13), és vegyük le a sütőkosár-tartóról (14). Zárjuk le a fedelét (8).
- A készülék beépített termosztátta van ellátva. Eppen ezért a **HEAT** (10) jelzőlámpa időnként kigyulladhat és elaludhat. Ez mutatja, hogy a készülék az olajat rövid ideig melegíti, hogy fenntartsa az állandó hőmérsékletet.
- Amikor az alapanyag megsült, óvatosan nyissuk ki a fedelét (8).
- Vigyázat: a forró gőz és esetleg a kifreccsenő forró olaj égési sérülést okozhat!**
- Rögzítsük a kosárfogót (13) ismét a lejt módon a sütőkösárhoz (16). Vegyük ki a sütőkosarat (16) az olajtartályból (9). Cseppegtessük le az olajat.
- Ezután a kész megsült ételt kivehetjük a sütőkosárból (16).
- Állítsuk a szabályozót (7) az óramutató járásával ellentétes irányba *OFF* állásba. A **HEAT** (10) jelzőlámpa kialszik. Húzzuk ki a hálózati csatlakozót (11). A **POWER** (5) jelzőlámpa kialszik. Hagyjuk az olajat teljesen lehűlni.

### TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- A biztonsági előírásokat feltétlenül tartsuk be.
- Mielőtt a tisztítást elkezdենék, hagyjuk a készüléket és annak tartalmát teljesen lehűlni.
- A készüléket minden sütes után ki kell tisztítani, mivel az ételmaradékok könnyen megégnek, és az olaj illetve a zsir ezáltal gyorsabban megavaszódik. Legalább az olajban maradt ételmaradékokat távolítsuk el.
- Az olajat rendszeresen cseréljük le.
- A ház külső oldalának és a fedének (8) a tisztításához vizzel és szükség esetén enyhe mosogatószerrel megnedvesített ruhát használjunk.

**Vigyázat! A villamos részek nem kerülhetnek a vízzel érintkezésbe!**

- Az olajtartályt (9) meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsuk ki; ez után hideg vízzel öblítsük ki.
- A sütőkosár (16) és a kosárfogó (13) meleg vízzel és mosogatószerrel, akár még mosogatógépben is elmosogatható.
- Ne használjunk sűrűn tisztítószert vagy kemény tisztítószekőt.
- A tisztításhoz szigorúan tilos benzint vagy oldószert használni.
- A **sűrű kicserélése:** A sűrűt rendszeresen cseréljük ki. Ehhez először vegyük le a sűrűrfedelelet (2) a fedélről (8). Vegyük ki a régi sűrűt és a készülékkel együtt szállított tartalek sűrűt (12) tegyük be a sűrűrfeszekbe. Tegyük vissza a sűrűrfedelelet (2).

### MISZAKI ADATOK

Tápfeszültség	:	230V~ 50Hz
Energiat fogyasztás	:	900 Watt
Az olajtartály befogadóképessége	:	1 liter
Betöltendő olajmennyiség	:	minimum: 450 ml / maximum:500 ml

# H





Ezt a terméket az életútjának végén ne dobjuk a normál háztartási szemétkébe, hanem adjuk le a villamos és elektronikai hulladékok átvételihelyén. A terméket található számbólum, a használati útmutató vagy a csomagolás felírtára erre hívja fel a figyelmet.

A készülék anyagai a fejlődésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. Az újrahasznosítással az anyagok ismételt felhasználásával, illetve a használt készülékek egyéb felhasználásával sokat tehetünk környezetünk megóvásáért.

A megfelelő hulladék-átvételihelyről a helyi önkormányzatnál érdeklődhetünk.

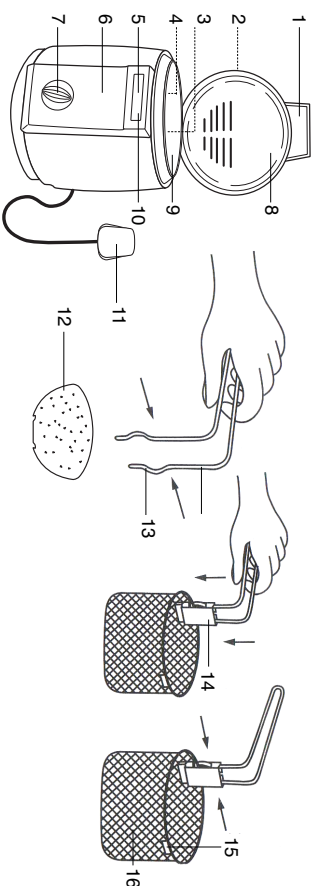
**GARANCIAELELTÉTELEK ÉS ÜGYFELSZOLGÁLAT**

Készülékünket szállítás előtt rendkívül pontos minőségügyi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia éretelmében is követelessel élhet:

A vásárlót készülékre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy harmadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

Gentile cliente,  
Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erroneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i tenni di sicurezza. Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

**PARTI DELL'APPARECCHIO**



1. Impugnatura coperchio
2. Copertura filtro
3. Elemento termico (all'interno del recipiente friggitrice)
4. Segno minimo / segno massimo (all'interno del recipiente friggitrice)
5. Indicatore **POWER**
6. Tabella
7. Regolatore
8. Coperchio
9. Recipiente friggitrice
10. Indicatore **HEAT**
11. Cavo elettrico con spina
12. Filtro di ricambio
13. Pinza
14. Supporto cesto friggitrice
15. Segno massimo
16. Cesto friggitrice

**NORME DI SICUREZZA**

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo.
- **La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.**

- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio: in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703



átal elismert

- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.

#### **PARTICOLARI CONSIGLI PER LA SICUREZZA**







- Non riscaldare l'apparecchio quando è vuoto. È possibile accenderlo, dopo avere riempito il recipiente friggitrice (9) di olio o grasso.
- Osservare i segni (4) per il riempimento del recipiente friggitrice (9). Non riempire il recipiente friggitrice (9) oltre il segno minimo o massimo.
- **Pericolo di ustioni! Attenzione all'impiego di olio, grasso o liquidi analoghi bollenti!** Ciò vale soprattutto quando l'apparecchio viene spostato con questo contenuto. Prestare attenzione a possibili spruzzi di olio e vapori!
- Verificare che il cesto della friggitrice (16) sia posizionato correttamente nel recipiente della friggitrice (9) e che il coperchio (8) sia ben chiuso. Non utilizzare mai l'apparecchio con il coperchio (8) aperto!
- Allontanare qualunque materiale facilmente infiammabile dall'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Nel caso in cui l'olio prendesse fuoco, chiudere il coperchio (8) e scollegare immediatamente la spina elettrica.
- Utilizzare solamente olio di qualità. Non miscelare diversi tipi di olio e grassi.
- Utilizzare solamente accessori originali e autorizzati dai produttori.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio – e gli oli ed i grassi bollenti – in un luogo sicuro ed inaccessibile ai bambini.

#### **PRIMA DELL'ATTIVAZIONE**

- Rimuovere completamente il materiale da imballaggio.
- Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione *Pulizia e manutenzione*. In particolare pulire il cesto della friggitrice (16), il recipiente (9) e la pinza (13). Prima dell'utilizzo, asciugare accuratamente tutti i pezzi.
- **Consiglio:** Al primo impiego è possibile la comparsa di un leggero odore e la formazione di fumo. Tuttavia si tratta di un fenomeno irrillevante e di breve durata. Verificare la presenza di sufficiente ventilazione.

#### **FUNZIONAMENTO**

- Preparare gli alimenti da friggere.
- Aprire il coperchio (8) dell'apparecchio ed estrarre il cesto della friggitrice (16).
- Versare nel recipiente della friggitrice (9) una piccola quantità di olio alimentare. Si consiglia l'uso di un olio vegetale di buona qualità. Versare olio almeno fino al segno minimo (4) – all'interno del recipiente friggitrice (9). Non superare mai il segno massimo (4)!
- **Impiego di grasso per friggere solito:** Sciogliere prima in una pentola a fiamma debole sui fornelli. Quindi versare attentamente il grasso sciolto nel recipiente della friggitrice (9).
- **Impiego di grasso indurito all'interno del recipiente friggitrice (9):** Prima di riscaldare praticare dei fori nel grasso con una forchetta, facendo attenzione a non danneggiare il cestello (16) e il recipiente della friggitrice (9). Quindi scaldare il grasso con calore debole.
- Si prega di non usare margarina o burro; già a temperatura ridotta si produce la formazione di fumi!
- **Attenzione: pericolo di spruzzi!** Asciugare l'alimento da friggere prima di procedere.
- Ruotare il regolatore (7) fino in fondo, in senso orario (= Posizione *OFF*).
- Collegare la spina elettrica (11) con una presa corrispondente. Si accende l'indicatore **POWER** (5).
- Inserire nel cesto della friggitrice (16) l'alimento da friggere desiderato, senza superare il segno massimo (4) indicato nella parte superiore del cestello della friggitrice (16).
- Gli alimenti da friggere al di sopra di questo segno massimo (4) non vengono fritti in maniera conforme.

- Ruotare il regolatore (7) in senso orario sulla temperatura desiderata. La durata della frittura e la temperatura necessaria dipendono dalla tipologia e dalla qualità dell'alimento da friggere. Si prega di seguire le indicazioni del produttore alimentare corrispondente. Le temperature seguenti valgono come valori indicativi:
- | Alimento   | Temperatura | Tempo di preparazione                       |
|--|-------------|---|
|  Verdure          | 140°C       | 4 – 6 Min.                                  |
|  Pane/paste alim. | 150°C       | 4 – 5 Min.                                  |
|  Pesce            | 160°C       | 5 – 6 Min.                                  |
|  Pollame          | 170°C       | 12 – 15 Min.                                |
|  Patate fritte    | 180°C       | 12 – 15 Min.                                |
|  Cibi surgelati   | 190°C       | vedere confezione del produttore alimentare |

- L'indicatore **HEAT** (10) si accende.
- L'elemento termico (3) all'interno del recipiente della friggitrice (9) inizia a riscaldare l'olio alla temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura, si spegne l'indicatore **HEAT** (10).
- Ora è possibile friggere l'alimento. Quindi premere il lato aperto della pinza (13) (*Vedi Illustrazione*). Inserire le due sporgenze della pinza (13) nelle aperture del supporto cestello friggitrice (14). Lasciare la pinza (13). Verificare che il cesto della friggitrice (16) sia saldo con la pinza (13).
- Aprire il coperchio (8) ed inserire il cestello della friggitrice (16) con gli alimenti nel recipiente friggitrice (9) e prestare attenzione ad eventuali schizzi di grasso!
- Premere la pinza (13) ed estrarla dal supporto del cestello della friggitrice (14). Chiudere il coperchio (8).
- L'apparecchio è dotato di un termostato incorporato. L'indicatore **HEAT** (10) pertanto si accende e si spegne durante la procedura, ad indicare che l'apparecchio riscalda l'olio, per mantenere la temperatura costante.
- Una volta completata la frittura dell'alimento, aprire il coperchio (8) con attenzione.
- **Attenzione: vapori bollenti ed eventuali schizzi di grasso possono causare ustioni!**
- Inserire nuovamente la pinza (13) nel cestello delle friggitrice (16) come descritto. Sollevare il cestello (16) dal recipiente della friggitrice. Lasciare colare il grasso.
- È quindi possibile estrarre l'alimento fritto dal cestello della friggitrice (16).
- Ruotare il regolatore (7) in senso antiorario sulla posizione *OFF*. Si spegne l'indicatore **HEAT** (10). Staccare la spina elettrica (11). Si spegne l'indicatore **POWER** (5). Lasciare raffreddare completamente l'olio.

#### **CURA E PULIZIA**

- Osservare tutte le raccomandazioni per la sicurezza.
- Prima di eseguire le operazioni di pulizia lasciare raffreddare l'apparecchio ed il contenuto completamente.
- Dopo ogni operazione di frittura, è opportuno pulire l'apparecchio, poiché i residui alimentari possono bruciare facilmente e gli oli e i grassi diventano più facilmente rancidi. È necessario almeno eliminare i residui alimentari contenuti nell'olio.
- L'olio deve venire rinnovato regolarmente.
- Per la pulizia della parte esterna e del coperchio (8) utilizzare un panno inumidito con acqua e detergente neutro.
- **Attenzione! Gli elementi elettrici non devono venire a contatto con l'acqua!**
- Pulire il recipiente friggitrice (9) con acqua calda e detersivo apposito; sciacquare con acqua fredda.
- Il cestello (16) e la pinza (13) possono essere lavati con acqua calda e detersivo apposito, anche in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili per la pulizia taglienti.
- Per la pulizia non utilizzare assolutamente benzina o solventi.
- **Sostituzione del filtro:** In condizioni normali il filtro va sostituito regolarmente. Estrarre la copertura filtro (2) dal coperchio (8). Estrarre il filtro vecchio e inserire il filtro di sostituzione (12) fornito nell'apposito alloggiamento. Riposizionare la copertura filtro (2).

#### **DATI TECNICI**

Tensione di alim	:	230 Volt ~ 50 Hz
Potenza assorbita	:	900 W
Capacità del recipiente della friggitrice	:	1 litro
Quantità olio	:	Minimo: 450ml / Massimo: 500ml

## AVERTENZE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE



Una volta inutilizzabile il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ma portato presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche. Ciò è indicato dal simbolo presente sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.

I materiali riciclabili sono riutilizzabili a seconda delle loro caratteristiche. Con il riutilizzo, con il riciclaggio di materiale o altri tipi di riciclaggio di apparecchi vecchi vecchi fornire un importante contributo alla tutela ambientale.

Informatevi presso l'amministrazione comunale sui punti di smaltimento competenti.

## GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituire il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:

Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto.

Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

elfa GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63332 Rödermark  
FT101W/03



Omologazione

19

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

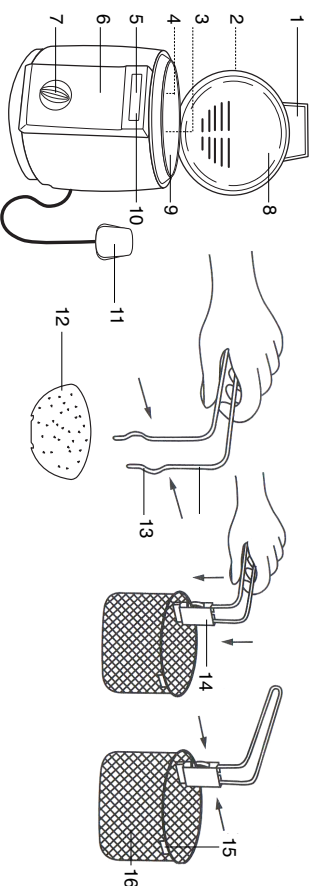
FT101W MINIFREIDORA

# E

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiere provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

## ELEMENTOS



1. Asa de la tapadera
2. Tapadera del filtro
3. Elemento calefactor (en el interior del recipiente de freído)
4. Marca de mínimo / Marca de máximo (en el interior del recipiente de freído)
5. Indicador **POWER**
6. Tabla
7. Regulador
8. Tapadera
9. Recipiente de freído
10. Indicador **HEAT**
11. Cable con enchufe
12. Filtro de recambio
13. Pinza prensora
14. Soporte cesta de la freidora
15. Marca de máximo
16. Cesta de la freidora

## INFORMACIONES DE SEGURIDAD

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe inmediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente.

**La no observancia de esta regla podría causar una descarga eléctrica fatal.**

- No intentar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No coloque ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos esté dañado, tendrá que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.
- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. Puede dar lugar a una descarga eléctrica.
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.
- Verifique que que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda topezar con ellos mientras están en uso.
- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.

20

- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.

#### INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- No caliente el aparato cuando esté vacío. Hágalo sólo tras haber añadido aceite o grasa en el recipiente de freído (9).
- Vigile las marcas de llenado (4) que se encuentran en el interior del recipiente de freído (9). No añada en el recipiente (9) una cantidad excesiva de aceite o grasa ni tampoco una cantidad insuficiente.
- **Peligro de quemaduras! ¡Tenga precaución al manejar aceite caliente, grasas u otros líquidos!** ¡Tenga cuidado con las salpicaduras de aceite y los vapores, sobre todo si desplaza el aparato con su contenido!
- Asegúrese de que la cesta de la freidora (16) se encuentra ajustada correctamente en el recipiente de freído (9) y de que la tapadera (8) está completamente cerrada. ¡No utilice nunca el aparato con la tapadera (8) abierta!
- No coloque ningún material fácilmente inflamable cerca del aparato en funcionamiento.
- No deje nunca sin vigilancia el aparato en funcionamiento.
- En caso de que el aceite comience a arder cubra el aparato con la tapadera (8) y desconecte inmediatamente el enchufe (11).
- Utilice sólo aceites de calidad. No mezcle diferentes aceites o grasas.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales o aquellos recomendados por el fabricante.
- Deje enfriar el aparato – así como el aceite o la grasa caliente - en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.







#### ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie el aparato como se indica en *Limpieza y cuidado*, especialmente la cesta de la freidora (16), el recipiente de freído (9) y la pinza prensora (13). Seque cuidadosamente todas las piezas antes de volver a usarlas.
- **Advertencia:** Al utilizar el aparato por primera vez, éste puede desprender un ligero olor o humo. Esto no comporta ningún riesgo y es de corta duración. Procure que el aparato se encuentre suficientemente ventilado.

#### MANEJO

- Freír alimentos.
- Abra la tapadera (8) del aparato y retire la cesta de la freidora (16).
- A continuación vierta aceite en el recipiente de freído (9). Le recomendamos que utilice un buen aceite vegetal. Añada aceite hasta que alcance al menos la marca de mínimo (4) – situada en el interior del recipiente de freído (9) - y procurando que no rebase la marca de máximo (4).
- **Aplicación de la grasa sólida para freír:** en primer lugar, fundir la grasa en una cacerola a fuego suave y a continuación verter con cuidado la grasa fundida en el recipiente de freído (9).
- **Aplicación de grasa endurecida en el recipiente de freído (9):** antes de calentar pinche la grasa con un tenedor procurando no dañar la cesta de la freidora (16) y el recipiente de freído (9). A continuación caliente la grasa a fuego suave.
- No utilice ningún tipo de margarina o de mantequilla pues ésta desprende humo ya a baja temperatura.
- **Precaución, peligro de salpicaduras!** seque los alimentos húmedos antes de freírlos.
- Gire el regulador (7) en el sentido horario hasta el punto final (= Posición *OFF*).
- Conecte el enchufe (11) a una toma. En ese momento se iluminará el indicador **POWER** (5).
- Introduzca en la cesta de la freidora (16) los alimentos deseados, asegurándose de que éstos no sobrepasen la marca de máximo (4) - situada en la parte superior de la cesta (16) - ya que, aquellos alimentos que se encuentren por encima de ésta no se freirán convenientemente.

- Gire el regulador (7) en el sentido horario hasta la temperatura deseada. El tiempo de freído y la temperatura necesaria dependen del tipo y la calidad de los alimentos. Le recomendamos que tenga en cuenta la información relativa a los alimentos ofrecida por el fabricante. Las siguientes temperaturas son orientativas:

Alimento	Temperatura de freído	Tiempo
 Verduras	140°C	4 – 6 Min.
 Pan / pastas alimentarias	150°C	4 – 5 Min.
 Pescado	160°C	5 – 6 Min.
 Aves	170°C	12 –15 Min.
 Patatas fritas	180°C	12 –15 Min.
 Congelados	190°C	véanse indicaciones en el embalaje del producto

- En ese momento se iluminará el indicador **HEAT** (10).
- Ahora el elemento calefactor (3) situado en el interior del recipiente de freído (9) empezará a calentar el aceite a la temperatura deseada. Una vez que se ha alcanzado dicha temperatura se apagará el indicador **HEAT** (10). Ahora puede empezar a freír los alimentos. Preste atención a la parte abierta de la pinza prensora (13) (*véase ilustración*). A continuación ajuste las dos curvaturas de la pinza prensora (13) a las aberturas del soporte de la cesta (14). Suelte la pinza (13). Asegúrese de que la cesta de la freidora (16) se encuentra firmemente ajustada a la pinza prensora (13).
- Abra la tapadera (8) e introduzca la cesta de la freidora (16) con los alimentos en el recipiente de freído (9). ¡Cuidado con las salpicaduras de grasa!
- Apriete la pinza prensora (13) y retirela del soporte de la cesta (14). Cierre la tapadera (8).
- El aparato dispone de un termostato incorporado. De este modo, el indicador **HEAT** (10) puede encenderse y volver a apagarse para indicar que el aparato está calentando el aceite durante un corto periodo para mantener una temperatura constante.
- Cuando los alimentos estén bien fritos, abra con cuidado la tapadera (8).
- **Precaución: el vapor caliente y las eventuales salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras!**
- Coloque de nuevo la pinza prensora (13) como se indica, en la cesta de la freidora (16). Retire la cesta de la freidora (16) del recipiente de freído (9) y deje escurrir la grasa.
- A continuación, retire los alimentos de la cesta (16).
- Gire el regulador (7) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición *OFF*. En ese momento se apagará el indicador **HEAT** (10). Desconecte el enchufe (11). En ese momento se apagará el indicador **POWER** (5). Deje que el aceite se enfríe completamente.

#### LIMPIEZA Y CUIDADO

- Tenga en cuenta también las indicaciones de seguridad.
- Deje enfriar completamente el aparato y su contenido antes de proceder a limpiarlo.
- El aparato debería limpiarse después de cada uso, ya que los restos de comida se queman fácilmente y el aceite pronto se vuelve rancio. En todo caso, retire por lo menos los restos de comida del aceite.
- Cambie regularmente el aceite.
- Para limpiar la tapadera (8) y la parte exterior de la carcasa utilice un paño humedecido en agua y si fuera necesario un detergente suave.
- **¡Atención! Los elementos eléctricos no deben estar en contacto con el agua.**
- Lave el recipiente de freído (9) con agua caliente y detergente y aclárelo con agua fría.
- Puede lavar la cesta de la freidora (16) y la pinza prensora (13) en agua con detergente o en el lavavajillas.
- No utilice ningún detergente ni utensilio de limpieza abrasivo.
- No utilice nunca gasolina o disolventes para limpiar el aparato.
- **Cambio del filtro:** cambie el filtro regularmente. En primer lugar extraiga la tapadera del filtro (2) de la tapadera (8). Retire el filtro viejo y coloque el filtro de recambio (12) en el portafilros. Ajuste de nuevo la tapadera del filtro (2).

#### DATOS TÉCNICOS

Tensión de funcionamiento	:	230V ~ 50Hz
Potencia	:	900 vatios
Capacidad del recipiente de freído	:	1 litro
Cantidad de llenado de aceite	:	Mínimo: 450ml / Máximo:500ml

**INDICACIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE**

No deseches este producto en la basura doméstica una vez que se haya cumplido su vida de funcionamiento, depositalo en un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo que se encuentra en el producto, el manual de usuario o el embalaje, hacen referencia a este punto.

El plástico es reutilizable según esté indicado. Con la reutilización de productos de plástico reciclado u otra clase de reciclaje de aparatos viejos, está contribuyendo de forma importante a la conservación del medio ambiente.

Informarse en su administración local sobre la entidad de eliminación de residuos competente.

**GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI**

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituire il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:

Per il dispositivo acquistato forniamo la garanzia di 2 anni decorrente dalla data di vendita. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto.

Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703

Homologado

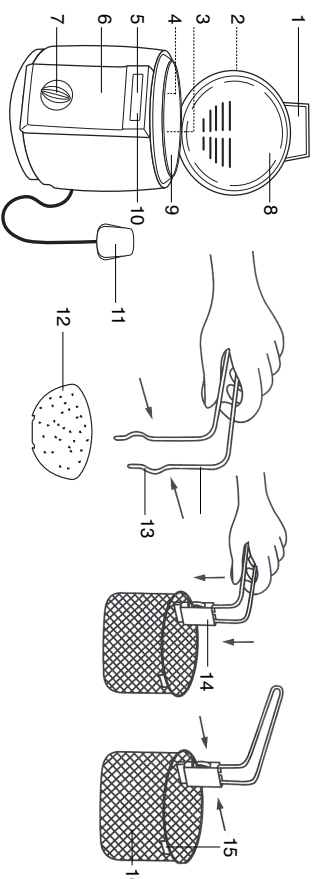
23

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

FT101W MINIFRITADEIRA

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

**ESTRUTURA**

1. Pega da tampa
2. Cobertura do filtro
3. Elemento de aquecimento
4. (no interior do recipiente de fritar)  
(no interior do recipiente de fritar)
5. Indicador **POWER**
6. Tabela
7. Regulador
8. Tampa
9. Recipiente de fritar
10. Indicador **HEAT**
11. Cabo de alimentação com ficha
12. Filtro de substituição
13. Pega de apoio
14. Dispositivo de fixação do cesto de fritar
15. Marca de máximo
16. Cesto de fritar

**INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA**

- A utilização incorreta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorreto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo a fonte de corrente, verificar que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.

• Não colocar o aparelho ou a tomada em água ou outro líquido. Em caso que isso aconteça acidentalmente, desligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utiliza-lo novamente.

**A não observância desta regra pode causar um choque elétrico fatal.**

- Não procurar abrir a caixa solzinhos.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir possíveis danos. Si o fio ou a tomada estiverem prejudicados, terão que ser substituídos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir possíveis perigos.
- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avaria, levar o aparelho a uma oficina de reparações eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. Poderá sofrer um choque eléctrico.
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestias contantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada seguir sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- Certifique-se de que não há perigo de o cabo ou a extensão serem puxados ou de alguém tropeçar neles durante a utilização.

24



- Se for utilizado um cabo de extensão, terá de ser apropriado para o consumo de energia do aparelho; caso contrário, pode ocorrer um sobreaquecimento do cabo de extensão e/ou da ficha.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial nem para utilização ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando em uso.
- As crianças não reconhecem os perigos associados ao uso incorreto de aparelhos eléctricos. Por isso, nunca permita que as crianças utilizem electrodomésticos sem supervisão.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado e antes de ser limpo.
- **Atenção!** A voltagem nominal estará presente enquanto o aparelho estiver ligado a corrente.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da tomada de electricidade.
- Não segurar o aparelho pelo cabo de alimentação.

#### CONSELHOS DE SEGURANÇA ESPECIAIS

- Não aqueça o aparelho em vazio. O mesmo só deve ser ligado depois de ter sido acrescentado óleo ou gordura no recipiente de fritar (9).
- Respeite as marcas de enchimento (4) no interior do recipiente de fritar (9). Não acrescente no recipiente de fritar (9) óleo ou gordura em quantidade excessiva ou insuficiente.
- **Perigo de queimaduras! Cuidado no contacto com óleos, gorduras ou outros líquidos quentes!** Isso aplica-se em especial quando o aparelho é deslocado com estes conteúdos. Tenha cuidado com salpicos de óleo e vapores!
- Certifique-se de que o cesto de fritar (16) é correctamente encaixado no recipiente de fritar (9) e que a tampa (8) é completamente fechada. Nunca coloque o aparelho em funcionamento com a tampa (8) aberta!
- Não devem situar-se na proximidade do aparelho em funcionamento objectos facilmente inflamáveis.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Caso o óleo comece a queimar, feche a tampa (8) e retire a ficha (11) imediatamente da tomada.
- Utilize apenas óleos de qualidade. Não misture diferentes óleos ou gorduras.
- Utilize exclusivamente acessórios originais ou recomendados pelo fabricante.
- Deixe o aparelho – bem como os óleos e as gorduras quentes – arrefecer num local fora do alcance das crianças.

#### ANTES DA PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Retire todos os materiais de embalagem.
- Limpe o aparelho da forma descrita em *Limpeza e manutenção*. Limpe em especial o cesto de fritar (16), o recipiente de fritar (9) e a pega de apoio (13). Seque totalmente todos os acessórios antes da sua utilização.
- **Observação:** Quando da primeira utilização pode ocorrer uma ligeira libertação de odores e fumo. Estes são inofensivos e de curta duração. Proporcione ventilação suficiente.

#### UTILIZAÇÃO

- Prepare o alimento a fritar.
- Abra a tampa (8) do recipiente e retire o cesto de fritar (16).
- Acrescente, agora, um óleo alimentar adequado no recipiente de fritar (9). Recomendamos a utilização de um óleo vegetal de boa qualidade. Acrescente o óleo, no mínimo, até à marca de mínimo (4) – situada no interior do recipiente de fritar (9). A marca de máximo (4) não deve ser excedida!
- **Utilização de gordura de fritar sólida:** Derreta, primeiro, a gordura num tacho no fogão com pouco calor. Acrescente, depois, com muito cuidado a gordura derretida no recipiente de fritar (9).
- **Utilização de gordura endurecida no recipiente de fritar (9):** Antes do aquecimento, pique a gordura com um garfo. Tenha cuidado para não danificar o cesto de fritar (16) e o recipiente de fritar (9). Aqueça, em seguida, a gordura com pouco calor.
- Não utilize margarina ou manteiga; a formação de fumo ocorre imediatamente a baixa temperatura!
- **Cuidado! Perigo de salpicos!** Seque o alimento húmido a fritar, antes de o colocar na fritadeira.
- Rode o regulador (7) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição final (= Posição *OFF*).
- Ligue a ficha (11) a uma tomada. O indicador **POWER** (5) acende-se.
- Coloque o alimento a fritar no cesto de fritar (16). O alimento a fritar não deve estar acima da marca de máximo (4) – situada na parte superior do cesto de fritar (16).
- O alimento a fritar que se situe acima desta marca de máximo (4) não será frito da forma desejada.

- Rode o regulador (7) no sentido dos ponteiros do relógio para a temperatura necessária. A duração da fritura e a temperatura necessária dependem do tipo e das características do alimento a fritar. Tenha em conta, por favor, as informações do respectivo fabricante do alimento. As seguintes temperaturas constituem apenas valores de orientação:

Alimento a fritar	Temperatura de fritura	Tempo de cozedura
Legumes	140°C	4 – 6 min.
Pão/Massas	150°C	4 – 5 min.
Peixe	160°C	5 – 6 min.
Aves	170°C	12 –15 min.
Batatas fritas	180°C	12 –15 min.
Congelados	190°C	vide embalagem do fabricante do alimento

- O indicador **HEAT** (10) acende-se.
- O elemento de aquecimento (3) no interior do recipiente de fritar (9) começa, agora, a aquecer o óleo até à temperatura desejada. Logo que esta temperatura seja alcançada, o indicador **HEAT** (10) apaga-se. Os alimentos podem, agora, ser fritos. Para isso, aperte ligeiramente o lado aberto da pega de apoio (13) (*Ver Ilustração*). Engate ambas as extremidades arqueadas da pega de apoio (13) nas aberturas no dispositivo de fixação do cesto de fritar (14). Após o encaixe, deixe de apertar a pega de apoio (13). Verifique se o cesto de fritar (16) e a pega de apoio (13) estão fixamente engatados.
- Abra a tampa (8) e coloque o cesto de fritar (16) com os alimentos dentro do recipiente de fritar (9). Tenha cuidado com eventuais salpicos de gordura!
- Aperte a pega de apoio (13) e separe-a do dispositivo de fixação do cesto de fritar (14). Feche a tampa (8).
- O aparelho tem um termostato integrado. O indicador **HEAT** (10) pode, por isso, acender e apagar alternadamente durante a fritura. Indica, dessa forma, que o aparelho aquece o óleo em intervalos para manter a temperatura constante.
- Depois de terminada a fritura dos alimentos, abra a tampa (8) com cuidado.
- **Cuidado: Vapores quentes e eventuais salpicos de gordura podem causar queimaduras!**
- Engate novamente a pega de apoio (13), da forma descrita anteriormente, no cesto de fritar (16). Levante o cesto de fritar (16) para fora do recipiente de fritar (9). Deixe a gordura escorrer.
- O alimento frito pode, agora, ser retirado do cesto de fritar (16).
- Rode o regulador (7) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição *OFF*. O indicador **HEAT** (10) apaga-se. Retire a ficha (11) da tomada. O indicador **POWER** (5) apaga-se. Deixe o óleo arrefecer totalmente.

#### LIMPEZA E CUIDADOS

- Para isso, cumpra impereitavelmente as instruções de segurança.
- Deixe o aparelho e o seu conteúdo arrefecer totalmente antes de iniciar a sua limpeza.
- O aparelho deve ser limpo após cada fritura, uma vez que os restos dos alimentos se queimam facilmente e, consequentemente, os óleos ou gorduras ficam rançosos mais depressa. Devem ser retirados, no mínimo, os restos dos alimentos presentes no óleo.
- O óleo deve ser renovado regularmente.
- Para a limpeza da estrutura exterior e da tampa (8), utilize um pano humedecido em água e, eventualmente, um detergente suave.
- **Cuidado! Os elementos eléctricos não devem entrar em contacto com água!**
- Limpe o recipiente de fritar (9) com água quente e detergente; em seguida, passe-o por água fria.
- O cesto de fritar (16) e a pega de apoio (13) podem ser lavados com água quente e detergente; e também podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Não utilize detergentes abrasivos ou utensílios de limpeza duros.
- Para a limpeza, não utilize, em circunstância alguma, benzina ou solvente.
- **Substituição do filtro:** O filtro deve ser substituído em intervalos regulares. Para isso, retire, primeiro, a cobertura do filtro (2) da tampa (8). Retire o filtro antigo e coloque o filtro de substituição fornecido (12) na cavidade de filtração. Coloque novamente a cobertura do filtro (2).

#### DADOS TÉCNICOS

Tensão de funcionamento	: 230 V~ 50 Hz
Consumo de energia	: 900 W
Capacidade do recipiente de fritar	: 1 litro
Quantidade óleo	: Mínimo: 450 ml / Máximo: 500 ml

**CONSELHOS PARA PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

Este produto, no fim do seu período de vida útil, não deve ser depositado no lixo doméstico normal. Deverá ser, pelo contrário, depositado num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo no produto, as instruções de utilização e a embalagem chamam a atenção para esse facto.

As matérias-primas são reutilizáveis de acordo com as suas características. Com a reutilização, a utilização material ou outras formas de utilização de aparelhos velhos fazem com que dê um contributo valioso para a protecção do nosso ambiente.

Por favor, informe-se junto das autoridades locais sobre os centros de recolha competentes.

**GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA**

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controlo de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes privilégios em relação à garantia:

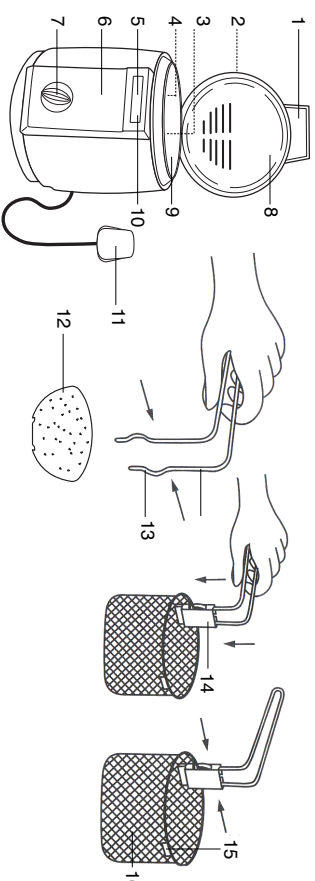
Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

**INSTRUCJA OBSŁUGI****FT101W MINI FRYTKOWNICA**

Szanowny Kliencie,

W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

**BUDOWA**

1. Uchwyt pokrywki
2. Pokrywka filtra
3. Element grzewczy
4. Oznaczenie minimum/maksimum (wewnątrz pojemnika do smażenia)
5. Wskaznik **POWER**
6. Tabela
7. Regulator
8. Pokrywka
9. Pojemnik do smażenia
10. Wskaznik **HEAT**
11. Przewód sieciowy z wtyczką
12. Filtr zasępczy
13. Szczypsc chwyłakowe
14. Zamocowanie koszyka
15. Oznaczenie maksimum
16. Koszyk na frytki

**WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie oobchodzenie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłóceń jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przejęta odpowiedzialność za powstałe szkody.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca.
- **Istnie! niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**
- Nigdy nie otwierać samemu obudowy!
- W żadnym wypadku nie wprowadzać przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.
- Nigdy nie chwycić wtyczki mokrymi rękami.
- Kontrolować regulowanie kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narażenia na niebezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w inny sposób. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli względnie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawy samemu. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie zawieszaj kabla sieciowego nad ostrymi kantami i trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odłączać kabel od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Dodatkowa ochronę zapewnij montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie wyzwalającym nie większym jak 30 mA. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzeń elektrycznych.
- kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz pokłnięcie się o niego.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703

Aprovada pela



- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegrzanie kabla i/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczane do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństwa wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączyć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- **Uwaga!** Urządzenie jest pod napięciem dopóki podłączone jest ono do gniazdka.
- Wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.

## SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZENSTWA

- Nie rozgrzewać urządzenia bez napełnienia go olejem lub tłuszczem. Można je włączyć dopiero po napełnieniu pojemnika do smażenia (9) olejem lub tłuszczem
- Przestrzegać oznaczenia (4) wewnątrz pojemnika do smażenia (9). Nie napełniać pojemnika do smażenia zbyt dużą lub zbyt małą ilością oleju lub tłuszczu.
- **Niebezpieczeństwo oparzenia! Ostrożnie przy obchodzeniu się z gorącymi olejami, tłuszczami i innymi płynami!** Dotyczy to w szczególności sytuacji, kiedy urządzenie z zawartością jest przedstawiane. Uważać na bryzgi oleju i parę!
- Uważać, żeby koszyk (16) dopasowany był dokładnie do pojemnika do smażenia (9) i żeby pokrywa (8) była całkowicie zamknięta. Nigdy nie uruchamiać urządzenia przy otwartej pokrywie (8)!
- W okolicy uruchomionego urządzenia nie powinny znajdować się łatwopalne materiały.
- Nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku zapalenia się oleju, zamknąć pokrywę (8) i wyjąć natychmiast wtyczkę (11) z gniazdka.
- Używać tylko oleju/wskłowej jakości. Nie mieszać ze sobą olejów lub tłuszczów różnego rodzaju.
- Stosować wyłącznie oryginalne lub polecane przez producenta akcesoria.
- Urządzenie – jak również oleje i tłuszcze – pozostawić do wychłodzenia w bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci miejscu.

## PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM







- Usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
- Urządzenie czyścić w sposób opisany w *Czyszczenie i pielęgnacja*. Czyścić w szczególności koszyk na frytki (16), pojemnik do smażenia frytek (9) i szczytce chwytakowe (13). Przed ponownym użyciem wszystkie części starannie wysuszyć.
- **Wskazówka:** Podczas pierwszego uruchomienia powstaje się charakterystyczny zapach i pojawia się dym. Jest to nieszkodliwe i trwa krótko. Zapewnić wentylację.

## OBSŁUGA

- Przygotować produkty do smażenia.
- Otworzyć pokrywę (8) urządzenia i wyjąć koszyk na frytki (16).
- Pojemnik do smażenia (9) napełnić teraz odpowiednim olejem spożywczym. Polecamy stosowanie dobrego, wyprodukowanego na bazie roślinnej oleju. Poziom oleju sięgaj powielen przynajmniej oznaczenia minimum (4) – wewnątrz pojemnika do smażenia (9). Oznaczenie maksimum (4) nie może zostać jednak przekroczona!
- **Użyjcie tłuszczu twardego do smażenia:** Na wstępie tłuszcz roztopić w garnku na małym ogniu na piecyku. Następnie roztopiony tłuszcz przelać bardzo ostrożnie do pojemnika do smażenia (9).
- **Użyjcie tłuszczu stwardniałego w pojemniku do smażenia (9):** Przed podgrzaniem zrobić w tłuszczu dziurki za pomocą widelca. Uważać przy tym, aby nie uszkodzić koszyka (16) i pojemnika do smażenia (9). Następnie tłuszcz podgrzewać w małej temperaturze.
- Nie stosować margaryny lub masła, powstawanie dymu następuje już przy niskiej temperaturze!
- **Uwaga! Niebezpieczeństwo opryskania!** Włogone produkty wysuszyć przed smażeniem.
- Regulator (7) przekręcić do końca w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (= pozycja *OFF*).
- Wtyczkę (11) włożyć do gniazdka. Wskaznik **POWER** (5) zapala się.
- Wypełnić koszyk (16) produktami do smażenia. Zawartość nie powinna przekraczać oznaczenia maksimum (4) - położonego w górnej części koszyka (16).

Zawartość znajdująca się powyżej tego oznaczenia (4) nie usmaży się według życzenia.  
Regulator (7) ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wymaganą temperaturę. Czas smażenia i wymagana temperatura zależą od rodzaju i właściwości produktów. Proszę zwrócić uwagę na informację odpowiedniego producenta artykułów spożywczych.

- Następujące temperatury są wskaźnikami:

Produkty	Temperatura smażenia	Czas smażenia
 Warzywa	140°C	4 - 6 min.
 Chleb/makaron	150°C	4 - 5 min.
 Ryby	160°C	5 - 6 min.
 Droń	170°C	12 - 15 min.
 Frytki	180°C	12 - 15 min.
 Mrożonki	190°C	patrz opakowanie producenta

- Wskaznik **HEAT** (10) świeci się.
- Element grzewczy (3) wewnątrz pojemnika do smażenia (9) rozpoczyna podgrzewanie oleju do nastawionej temperatury. W momencie osiągnięcia tej temperatury wskaźnik **HEAT** (10) gaśnie.
- Produkty mogą być teraz smażone. W tym celu otwartą stronę szczytce chwytakowych (13) lekko ścisnąć (patrz *rysunek*). Następnie obydwa wybruszenia szczytce chwytakowych (13) dopasować do otworów zamocowania koszyka. Zwołnić ściśnięte szczytce (13). Sprawdź, czy koszyk (16) dopasowany jest mocno do szczytce (13).
- Otworzyć pokrywę (8) i włożyć koszyk (16) z produktami do pojemnika do smażenia (9). Uważać na rozbryzgi tłuszczu!
- Ścisnąć szczytce chwytakowe (13) i zdjąć z zamocowania koszyka (14). Pokrywę (8) zamknąć.
- Urządzenie wyposażone jest we wbudowany termostat. Dlatego wskaźnik **HEAT** (10) może od czasu do czasu zapalać się i gasnąć. Oznacza to, że urządzenie utrzymuje olej w stałej temperaturze.
- Po zakończeniu smażenia produktów, ostrożnie otworzyć pokrywę (8).
- **Uwaga: gorąca para i ewentualnie przyskrajający olej spowodować mogą oparzenia!**
- Szczytce (13) zamocować ponownie na koszyku (16), jak opisano powyżej. Przy wyjmowaniu koszyka (16) z pojemnika do smażenia (9) odczekać moment w celu osuszenia tłuszczu.
- Usmarzone produkty można wyjąć teraz z koszyka (16).
- Regulator (7) ustawić ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję *OFF*. Wskaznik **HEAT** (10) gaśnie. Wyciągnąć wtyczkę (11) z gniazdka. Wskaznik **POWER** (5) gaśnie. Olej pozostawić do całkowitego schłodzenia.

## CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Należy koniecznie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa.
- Przed przysiępieniem do czyszczenia urządzenie i jego zawartość całkowicie schłodzić.
- Po każdym smażeniu urządzenie powinno zostać umyte, ponieważ pozostałości mogą się łatwo zapalić, a oleje i tłuszcze szkodliwej jakości. Przynajmniej usunięte powinny zostać pozostałe w oleju resztki produktów.
- Olej powinien być regularnie mieniany.
- Do czyszczenia obudowy zewnętrżnej i pokrywy (8) stosować ściereczkę zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.

### Uwaga! Elementy elektryczne nie mogą wejść w kontakt z wodą!

- Pojemnik do smażenia (9) zmywać gorącą wodą i płynem do naczyń, a następnie spłukać zimną wodą.
- Koszyk (16) i szczytce (13) zmywane mogą być gorącej wodzie z płynem do naczyń, również w zmywarce.
- Do czyszczenia nie stosować szorujących środków i twardych przyborów czyszczących.
- W żadnym przypadku nie stosować do czyszczenia benzyny i rozpuszczalników.
- **Wymiana filtra:** Filtr powinien być wymieniany w regularnych odstępach czasu. W tym celu zdjąć pokrywę filtra (2) z pokrywy (8). Wyjąć stary filtr i włożyć w zagłębienie dla filtra dostarczony filtr zastępczy (12). Założyć ponownie pokrywę filtra (2).

## DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	:	230V~ 50Hz
Moc	:	900 W
Pojemność pojemnika do smażenia	:	1 litr
Ilość potrzebnego oleju	:	minimum : 450ml / maksimum: 500ml



Po zakończeniu okresu trwałości produktu nie wolno wyrzucać do śmieci z gospodarstwa domowego. Powinien być on oddany do punktu zbiórki urządzeń elektronicznych i elektrycznych przeznaczonych do recyklingu. Wskazuje na to symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub opakowaniu.

Materiały nadają się do ponownego przetworzenia zgodnie z ich oznakowaniem. Dzięki ponownemu przetworzeniu, właściwej utylizacji lub innym formom wykorzystania starych urządzeń mają Państwo ważny wkład w ochronie naszego środowiska.

Proszę zapytać się w administracji gminnej o właściwe miejsce utylizacji.

### GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

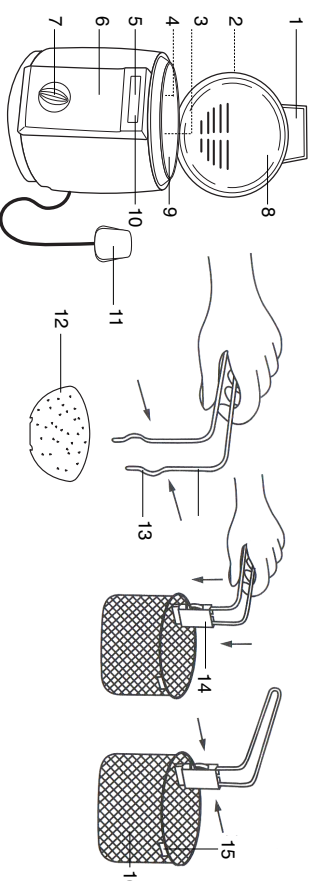
Wszystkie nasze wyroby są starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:

Produkt ma 2-letnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont. Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniami przez osobę nie uprawnioną.

Beste Klant,

Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

### OPBOUW



1. Dekselgreep
2. Filterafdekking
3. Verwarmingselement
4. Minimum/maximuummerking
5. Stroornindicator **POWER**
6. Tabel
7. Regelaar
8. Deksel
9. Frituurrezervoir
10. Verwarmingsindicator **HEAT**
11. Netkabel met netstekker
12. Vervangfilter
13. Grijp tang
14. Houder frituurmand
15. Maximummerking
16. Frituurmand

### VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Geleive voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch oot in het water terecht komt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken.

**Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok.**

- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!
- De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.
- De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-instalateur.
- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703

Zatwierdzone



- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren olie in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schullen niet herkennen. Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.

### BIJZONDERE VEILIGHEIDSIJNSTRUCTIES

- Het toestel niet in lege toestel opwarmen. Het mag pas ingeschakeld worden nadat olie of vet in het frituurreservoir (9) gevuld werd.
- Let op de vulmarkeringen (4) aan de binnenkant van het frituurreservoir (9). Niet teveel of te weinig olie of vet in het frituurreservoir (9) doen.
- **Gevaar voor brandwonden!** Wees bijzonder voorzichtig in de omgang met hete oliën, vetten of andere vloeistoffen! Dit geldt vooral als het toestel met een dergelijke inhoud verschoven wordt. Let op voor oliespatten en hete dampen!
- Let erop dat de frituurmand (16) correct in het frituurreservoir (9) gezet wordt en dat het deksel (8) volledig dichtgeklapt is. Het toestel nooit met een open deksel (8) gebruiken!
- Er mogen zich geen licht brandbare materialen in de buurt van het in gebruik genomen toestel bevinden.
- Het toestel nooit zonder toezicht laten werken.
- Als de olie zou beginnen branden, het deksel (8) sluiten en onmiddellijk de netstekker (11) uittrekken.
- Gebruik enkel olie van goede kwaliteit. Verschillende oliën of vetten niet met elkaar mengen.
- Gebruik uitsluitend originele, resp. door de fabrikant aanbevolen toebehoren.
- Het toestel - net zoals hete oliën en vetten - volledig laten afkoelen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen!






### VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Het apparaat reinigen zoals beschreven onder **REINIGING EN ONDERHOUD**. Maak vooral de frituurmand (16), het frituurreservoir (9) en de grijplang (13) schoon. Alle delen voor het gebruik zorgvuldig afdrogen.
- **Opmerking:** Bij het eerste gebruik kan een lichte reuk- of rookvorming ontstaan. Dit is evenwel ongevaarlijk en slechts van korte duur. Zorg voor een voldoende ventilating.

### BEDIENING

- Bereid het frituurgoed voor.
- Het deksel (8) van het toestel openen en de frituurmand (16) uit de frituseu halen.
- Vul het frituurreservoir (9) nu met olie die geschikt is voor levensmiddelen. We raden aan olie van goede kwaliteit te gebruiken die gemaakt is op plantaardige basis. De olie moet minstens tot aan de minimummarkering (4) – aan de binnenkant van het frituurreservoir (9) aangeduid - gevuld worden. De maximummarkering (4) mag evenwel niet overschreden worden!
- **Gebruik van vast fritvet:** Laat het vet eerst in een pot op een zacht vuurtje op het fornuis smelten. Het gesmolten vet dan zeer voorzichtig in het frituurreservoir (9) gieten.
- **Gebruik van vet dat in het frituurreservoir (9) verhard is:** Voor het verhitten met een vork gaten in het vet plikken. Let erop dat de frituurmand (16) en het frituurreservoir (9) daarbij niet beschadigd worden. Het vet vervolgens op lage temperatuur verwarmen.
- Geelieve geen margarine of boter te gebruiken; dan ontstaat reeds rookvorming op lage temperatuur!
- **Voorzichtig, gevaar voor spatel!** Vochtig frituurgoed drogen voor het gefriturd wordt.
- De regelaar (7) tegen uurwijzerzin in tot aan het eindpunt draaien (= Positie *OFF*).
- De netstekker (11) op een stopcontact aansluiten. De stroomindicator **POWER** (5) licht op.
- De frituurmand (16) met het te frituren goed vullen. Het frituurgoed mag de maximummarkering (4) aan de bovenkant van de frituurmand (16) aangeduid - niet overschrijden.
- Frituurgoed dat boven de maximummarkering (4) uitsteekt, zal niet naar wens gefriturd worden.
- De regelaar (7) in uurwijzerzin op de gewenste temperatuur instellen. De frituurdrum en de nodige temperatuur zijn afhankelijk van de soort en de toestand van wat u wilt frituren. Geelieve op de informatie te letten die de fabrikant van de betrokken voedingsmiddelen op de verpakking heeft vermeld.

- De volgende temperaturen zijn richtwaarden:

Frituurgoed	Frituurtemperatuur	Gaartijd
 Brood/Deegwaren	140°C 150°C	4 - 6 min. 4 - 5 min.
 Vis	160°C	5 - 6 min.
 Gevogelte	170°C	12 -15 min.
 Frieten	180°C	12 -15 min.
 Diepvrieswaren	190°C	zie verpakking van de fabrikant van de betrokken voedingsmiddelen

- De verwarmingsindicator **HEAT** (10) licht op.
- Het verwarmingselement (3) aan de binnenkant van het frituurreservoir (9) begint nu de olie tot de gewenste temperatuur op te warmen. Zodra deze temperatuur bereikt is, dooft de verwarmingsindicator **HEAT** (10). De levensmiddelen kunnen nu gefriturd worden. Daarvoor de open kant van de grijplang (13) lichtjes samendrukken (*Zie afbeelding*). Nu de beide uitstekende gedeeltes van de grijplang (13) in de openingen van de houder aan de frituurmand (14) vastklikken. De samengedrukte grijplang (13) loslaten. Controleren of de frituurmand (16) goed aan de grijplang (13) bevestigd is.
- Deksel (8) openen en de frituurmand (16) met de levensmiddelen in het frituurreservoir (9) zetten. Let op voor vespatten!
- De grijplang (13) samendrukken en van de houder van de frituurmand (14) afhemen. Deksel (8) sluiten.
- Het toestel beschikt over een ingebouwde thermostat. Het kan dus zijn dat de verwarmingsindicator (10) tussendoor even oplicht en daarna terug dooft. Daarmee wordt aangegeven dat het apparaat de olie opnieuw kortstondig verwarmt om de temperatuur constant te houden.
- Als de levensmiddelen voldoende gefriturd zijn, het deksel (8) voorzichtig openen.
- **Voorzichtig: Hete dampen en eventueel spatend vet kunnen brandwonden veroorzaken!**
- De grijplang (13) zoals beschreven terug aan de frituurmand (16) bevestigen. De frituurmand (16) uit het frituurreservoir (9) tillen. Het vet laten uittropen.
- Het frituurgoed kan nu uit de frituurmand (15) gehaald worden.
- De regelaar (7) tegen uurwijzerzin in op positie *OFF* instellen. De verwarmingsindicator **HEAT** (10) dooft. De netstekker (11) uittrekken. De stroomindicator **POWER** (5) dooft. De olie volledig laten afkoelen.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook op de veiligheidsinstructies.
- Het toestel en zijn inhoud volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Het toestel moet na elke frituurbeurt gereinigd worden, aangezien elensresten gemakkelijk beginnen te branden en oliën of vetten daardoor sneller ranzig worden. Verwijder minstens de in de olie achtergebleven elensresten.
- De olie moet geregeld verversd worden.
- Voor de reiniging van de buitenbehuizing en het deksel (8) een met water bevochtigd doek en eventueel een zacht reinigingsmiddel gebruiken.
- **Voorzichtig! De elektrische elementen mogen niet met water in aanraking komen!**
- De frituurhouder (9) met warm water en wat spoelmiddel reinigen en vervolgens met koud water uitspoelen.
- De frituurmand (16) en de grijplang (13) kunnen met warm water en wat spoelmiddel, maar ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Geen schurende of harde reinigingsmiddelen gebruiken.
- Voor de reiniging mag in geen geval benzine of een oplosmiddel gebruikt worden.
- **Vervangen van de filter:** De filter moet geregeld vervangen worden. Daarvoor eerst de filterafdekking (2) van het deksel (8) afhemen. De oude filter verwijderen en de meegeleverde vervangfilter (12) in de filterkom leggen. De filterafdekking (2) terug aanbrengen.

### TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning	: AC 230V~ 50Hz
Capaciteit van het frituurreservoir	: 1 liter
Vermogensopname	: 900 Watt
Hoeverheid olie	: Minimum: 450ml/Maximum: 500ml





Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.

De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoflijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamelpunt.

#### GARANTIE EN KLANTENDIENST

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien nietgeenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties:

Wij bieden op het gekocht apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kosteloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling.

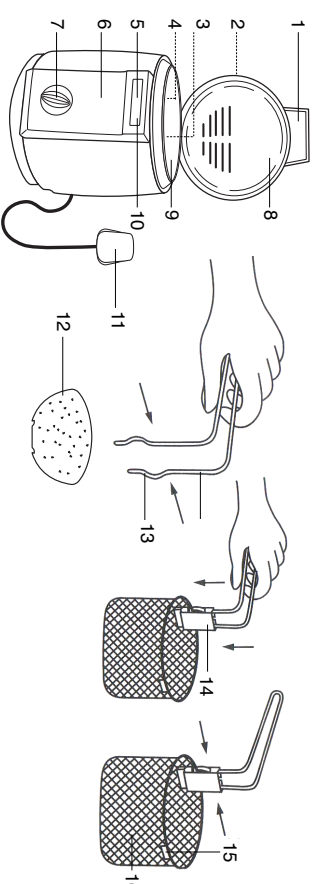
Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703



Vážení zákazníci,  
než připojíte vaši fritézu do elektrické sítě, pečlivě prostudujte tento návod k obsluze, aby se nesprávným použitím nepoškodila. Pozornost věnujte především bezpečnostním pokynům. Pokud předáváte fritézu třetím stranám, musí být tento Návod k použití nedílnou součástí.

#### SOUČÁSTI



1. Držadlo víčka
2. Víčko filtru
3. Ohřivači těleso (uvnitř fritovačeho hrnce)
4. Značka minima / značka maxima (uvnitř fritovačeho hrnce)
5. Kontrolka ZAPNUTÍ
6. Seznam
7. Ovladač
8. Víčko
9. Nádoba na smažení
10. Kontrolka TEPLOTY
11. Kabel se zástrčkou
12. Výměnný filtr
13. Skřípek
14. Uchycení koše na smažení
15. Značka maxima
16. Koš na smažení

#### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nesprávným provozem a nevhodným použitím se může fritéza poškodit a uživatel se může zranit.
- Fritéza se může používat pouze pro svůj určený účel. Není předvírána žádná zodpovědnost za jakékoli možné poškození, zapříčiněné nesprávným použitím či nevhodnou manipulací.
- Než připojíte fritézu k elektrické síti zkontrolujte, zda se napětí a výkon shoduje s údaji na výkonostním štítku.
- Zařízení či zásuvku nepouštějte do vody či jiných kapalin. Pokud se však náhodou zařízení ochne ve vodě, okamžitě odpojte zařízení a před dalším použitím jej nechejte zkontrolovat kvalifikovanou osobou.

#### Nedodržení může zapříčinit závažný úraz elektrickým proudem!

- Nikdy se nepokoušejte otevírat plášť zařízení.
- Do pláště neumisťujte žádné předměty.
- Zařízení neobsluhujte s mokřýmá rukama, nepoužívejte na mokřém podkladu nebo pokud je samo zařízení mokré.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřýmá nebo vlhkýmá rukama.
- Pravidelně kontrolujte možné poškození přívodního kabelu a zástrčky. Je-li přívodní kabel či zástrčka poškozená, musí vyměněny výrobcem nebo kvalifikovanou osobou, aby se nebyl vystraveni nebezpečí.
- Zařízení nepoužívejte, pokud upadlo nebo bylo jiným způsobem poškozeno nebo pokud je poškozen přívodní kabel či zásuvka. V případě poškození nechejte zařízení zkontrolovat, popřípadě opravit v elektro-servisů.
- Nikdy se nepokoušejte opravovat zařízení sami. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Nenechávejte přívodní kabel na ostrých předmětech a zajistěte, aby byl v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a přímých plamenů. Zástrčku vytažte ze zásuvky tak, že držíte pouze zástrčku.
- Je možné nainstalovat zvláštní ochranu do elektrické instalace domu a to použitím proudovým jističem s jmenovitým výpnacím proudem maximálně 30mA. Pro radu požádejte vašeho elektrikáře.
- Ujistěte se, že nehrozí žádné nebezpečí díky neadbale vedenému přívodnímu či prodlužovacímu kabelu, nebo že o něj nemůže během používání kdokoliv klopýtnout.
- Pokud je použit prodlužovací kabel, musí být vyhovovat příkonu zařízení, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu nebo zástrčky.
- Toto zařízení není vhodné pro komerční použití ani pro venkovní použití.
- Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru během používání.
- Děti nejsou schopné rozzeznat nebezpečí, jenž je spojene s nesprávným používáním elektrických zařízení. Nedovolte tedy, aby děti používaly domácí spotřebiče bez dozoru.

- Vždy odpojujte zástrčku ze zásuvky, pokud se fritéza nepoužívá a před čištěním.
- **Vystrahat!** Fritéza je stále pod jmenovitým elektrickým napětím, pokud je připojená do síťové zásuvky.
- Než fritézu odpojit ze zásuvky, vypněte ji.
- Nikdy nenoste fritézu za kabel.

## BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Nezapomínejte přístroj, když je prázdný.
- Přístroj může být zapnut pouze, když je nádoba na smažení (9) napplněná olejem nebo tukem.
- Rídte se značkami min a max (4) vnitř nádoby, na smažení (9). Nedávajte příliš mnoho oleje.
- **Nebezpečí popálení!**
- **Buďte opatrní při zacházení s horkým olejem, tukem nebo jinými tekutinami.**
- Zajímavá přemístijete-li přístroj, když je naplněn horkou tekutinou.
- Pozor na páru a prskání oleje!

- Ujistěte se, že koš na smažení (16) je řádně nasazen do nádoby, na smažení (9) a že je víko dobře přiklopené.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez přiklopeného víka (8)!
- Při používání odstraňte z okolí přístroje hořlavé materiály.
- Nikdy neodchazejte od přístroje, je-li zapnutý.
- Jestliže začne olej hořet, zavřete víko (8) a ihned odpojte z elektriny.
- Používejte kvalitní olej. Nemíchejte různé typy olejů nebo tuků.
- Používejte pouze originální součásti nebo součásti doporučené výrobcem.
- Nechte přístroj a horký olej, tuk vychladnou na bezpečném místě mimo dosah dětí.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přístroj zcela vybale.
- Umyjte přístroj, jak je popsáno v části *Čištění a údržba*.
- Koš na smažení (16), nádoba na smažení (9) a skřípec (13) je třeba dobře umýt.
- Všechny součásti musí být očišty do sucha.
- **Poznámka:** Je možné, že při prvním použití se objeví lehký zápach.
- Není škodlivý a po chvíli ustane.
- Zjistěte, aby místnost byla dobře větratelná.

## OVLAĐDÁNÍ

- Připravte potraviny pro smažení.
- Otevřete víko (8) a vyndějte koš na smažení (16).
- Nalijte do přístroje vhodný olej. Doporučujeme použití rostlinný olej. Hladina oleje musí dosáhnout alespoň ke značce minima (4) vnitř nádoby na smažení (9). Zátroven nesmí být hladina oleje nad značkou maxima (4).
- **Použití pevného tuku:** Nejprve tuk rozehřejte v hrnčičku na mírném ohni. Potom opatrně nalijte do nádoby na smažení (9).
- **Použití ztuženého tuku v nádobě na smažení (9):** Před ohříváním propíchejte vidličkou. Dejte pozor, abyste nepoškodili koš na smažení (16) a nádobu na smažení (9).
- Tuk ohřejte při nízké teplotě.
- Prosm, nepoužívejte margarín nebo máslo. Tuto tuky se přepalují i při nízkých teplotách!
- **Pozor, nebezpečí výprsknutí!**
- Vlhké potraviny by měly být osušeny před smažením.
- Otočte ovladačem (7) proti směru hod. ručiček, dokud nedosáhnete konce (= pozice VYPNUTO).
- Zapojte kabel do zásuvky. Kontrolka **ZAPNUTI** (5) se rozsvítí.
- Naplníte koš na smažení (16) potravinami na smažení. Potraviny by neměly přesáhnout značku maxima (4), která je nakreslená nahoře na koši na smažení (16). Potraviny přesahující tuto značku nebudou dobře usmaženy.
- Otočte ovladačem (7) ve směru hod. ručiček pro nastavení požadované teploty. Doba smažení a teplota závisí na druhu potraviny. Prosm, respektujte také informace uvedené výrobcem potraviny.

Následující hodnoty slouží pouze pro orientaci:

Potravina	Teplota	Doba smažení
Zelenina	140°C	4 - 6 Min.
Chléb a pečivo	150°C	4 - 5 Min.
Ryby	160°C	5 - 6 Min.
Drůbež	170°C	12 -15 Min.
Hranolky	180°C	12 -15 Min.
Mražené potraviny	190°C	Viz. informace na obalu

- Kontrolka **TEPLOTY** (10) se rozsvítí.
- Ohřívací těleso (3) uvnitř nádoby na smažení (9) začne zahřívát olej.
- Když je dosaženo požadované teploty, kontrolka **TEPLOTY** (10) zhasne.
- Nyní mohou být potraviny smaženy. Lehce značkněte skřípec (13) (viz. obrázek). Nasadte dva zobáčky skřipce (13) do otvoru na uduhlyt koše na smažení (14). Uvolněte skřípec (13). Ujistěte se, že je koš na smažení (16) je dobře uduhycen pomocí skřipce (13).
- Otevřete víko (8) a vložte koš na smažení (16) s jídlem do nádoby na smažení (9).
- Dávejte pozor na prskající omastek!
- Značkněte skřípec (13) a sundějte ho z uduhlyt koše na smažení (14). Přiklopte víko (8).
- Přístroj je vybaven termostatem.
- Kontrolka **TEPLOTY** (10) se proto může rozsvítit a zase zhasnout během smažení.
- To znamená, že přístroj zahřívá olej, aby udržel nastavenou teplotu.
- Jestliže jsou potraviny usmaženy, opatrně odklopte víko (8).
- **Pozor: horká pára a prskající omastek může způsobit popálení.**
- Nasadte skřípec (13) zpět na koš na smažení (16).
- Vyndějte koš na smažení (16) z nádoby na smažení (9). Nechte okapat olej.
- Nyní můžete potraviny vyndat z koše na smažení (16).
- Otočte ovladačem (7) proti směru hod. ručiček, abyste nastavili pozici **VYPNUTO**. Kontrolka **TEPLOTY** (10) zhasne. Odpojte kabel (1). Kontrolka **ZAPNUTI** (5) zhasne. Nechte olej vychladnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Prosm, zátroven respektujte Bezpečnostní doporučení.
- Nechte přístroj a jeho obsah vychladnout před čištěním.
- Přístroj by měl být umyt po každém použití, protože zbytky jídla se přepalují a olej se stává rychleji karcinogenní.
- Proto alespoň odstraňte zbytky potravin, které zůstaly v oleji.
- Olej pravidelně vyměňujte.
- Pro umytí povrchu přístroje a víka (8) použijte vlhký hadřík. Je-li třeba s trochou saponátu.

### Pozor!

### Elektrické části nesmí být vystaveny vodě!

- Nádoba na smažení (9) může být umyta horkou vodou a saponátem. Potom ji opláchněte.
- Koš na smažení (16) a skřípec (13) mohou být umyty v horké vodě se saponátem nebo v myčce.
- Nepoužívejte žádné čističí prostředky nebo nástroje při mytí přístroje.
- Nikdy nepoužívejte rozpouštědla při umývání.
- **Vyměna filtru:** Filtr by měl být pravidelně měněn.
- Sundějte víko filtru (2) z víka (8).
- Vyndějte starý filtr a vložte přiložený filtr (12) do místa pro filtr.
- Nasadte zpět víko filtru.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	:	230V~ 50Hz
Přikonn	:	900 Watt
Kapacita nádoby na smažení	:	1 Litr
Potřebné množství oleje	:	Minimum: 450ml / Maximum: 500ml

**UPOZORNĚNÍ K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Tento výrobek se nesmí po ukončení své životnosti likvidovat s normálním domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Symbol na výrobku, návodů k použití či obalu na to upozorňuje.



Materiály jsou recyklovatelné podle svých označení. Recyklaci využitím materiálů nebo jinou formou zužitkování starých přístrojů důležitým způsobem přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Zaplejte se prosím obecní správy na příslušné likvidační místo.

**ZARUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS**

Naše zařízení podléhají před vyexpedování přísné kontrole kvality. I když napřič veškeré starostlivosti během výroby nebo během přepravy dojde k poškození, žádáme vás, aby jste se obrátili na zákaznický servis Elta (tel. 0800/555510). Mimo nároků vyplvajících ze zákonné záruky má kupující garanční nárok: Pro zakoupený přístroj poskytujeme **24-měsíční** lhůtu (přiložený garanční list), která se začíná dnem zakoupení přístroje. Během této doby bezplatně odstraňujeme opravou nebo výměnou všechny nedostatky, které jsou prokazatelně chybnými materiálu nebo výrobky. Nedostatky v důsledku nepřiměřeného zacházení s přístrojem a chybby, které vyplývají ze zásahů nebo oprav, případně z instalace jiných nebo cizích částí, nespádají do působnosti této záruky.

Amboss Europe  
Krušnohorská 788  
CZ-36301 Ostrov u. Karl. Varů

elta GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödemark  
FT101W/0703

schváleno

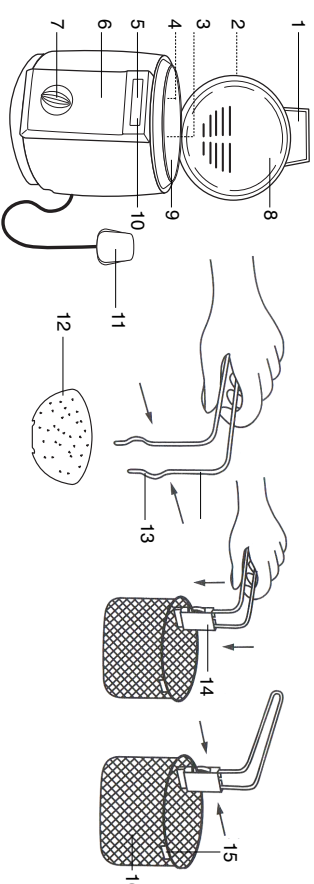


39

**TALIMAT EL KITABI**

FT101W MINI FRITÓZ

Sayın Müşterimiz:  
Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir sebekesine bağlamadan önce, tüm "Kullanım Talimatname"sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerime azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına vererseniz, "Kullanım Talimatname"sini de o kişiye veriniz.

**MONTAJ**

1. Kapak kulpu
2. Filtre kapağı
3. Isı elementi (fritözün içinde)
4. Minimum işaretli / maksimum işareti (fritözün içinde)
5. Güç göstergesi
6. İndeks
7. Kontrol
8. Kapak
9. Kızartma bölümü
10. ISI göstergesi
11. Elektrik fişi ve kablosu
12. Yedek filtre
13. Tutucu
14. Kızartma sepeti sürgüsü
15. Maksimum işareti
16. Pişirme sepeti

**GUVENLİK BİLGİSİ**

- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir. Yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takılmadan önce, aletin gereksindiği ve sebekedizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvının içine koymayın. Kazara aletin sıvıya düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın. **Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebep olabilir.**
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- ıslak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikliçiyeye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekiyorsa tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.
- Aletin kablosunu keskin kenar olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çıplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için, evizin elektrik tesisatında dwere kesici kullanın. Bunun için bir elektrikliçiyeye danışın.
- Aleti kullanılmıyken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değeriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarıda yada prizde aşım ısınma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.
- Alet kullanılmıyken, rahatatsız bırakmayın.
- Çocukları, elektrikli aletlerin kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetiminiz olmaksızın bu aletleri kullanılmakına izin vermeyin.
- Aleti kullanmadığınız zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.

40

- **Tahliyel** Alet kullanımında deęi ama prize takılıyken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.
- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.

#### ÖZEL KORUMA TAVSİYELERİ

- Çihazı boşken çalıştırmayınız.
- Yağ ya da zeytinyaęını kızartma bölümüne (9) doldurduktan sonra, araç açılabilir.
- Pişirme bölümü (9) içindeki dolun işaretlerini (4) gözlemleyiniz. Pişirme bölümüne çok fazla yağ ve zeytinyaęı dolulmamız.
- **Yanma tehlikesi! Yağ, zeytinyaęı ya da diğer sıvıları boşalttığınız zaman dikkatli olunuz.** İçindeki öylesine doldurulmuşken aracı hareket ettirmek, özellikle önemlidir. Yağ fıçkmalarna ve buhara dikkat ediniz
- Kızartma sepetinin (16) kızartma bölümüne (9) uygun bir şekilde oturduğundan ve kapağın tam olarak kapatıldığından emin olunuz. Kapak (8) açık olduğunda asla aracı çalıştırmayınız!
- Çalışan aracı yanabilir materyallerinin etrafındaki alanı temizleyiniz.
- Araç kullanımdaki aracı asla yalnız başına bırakmayınız.
- Yağ ateşten kaçabilir, kapığı (8) derhal kapatınız ve fiş çekiniz.
- İyi kilitlerde yağları kullanınız. Zeytinyaęı ve farklı yağ tiplerini karıştırmayınız.
- Orjinal ve fabrika tarafından önerilen parçaları kullanınız.
- Aracın, kızgın yaęın ve zeytinyaęının coolıkları ulaşmayacağı güvenli bir yerde soğumasına izin veriniz.

#### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Bütün paketlekileri çıkartın.
- Kuruma ve bakım tavsiyelerine göre cihazı temizleyin.
- Kızartma sepeti (16), kızartma bölümü (9) ve tutucu tamamen temizlemelidir. Tüm parçalar tamamen kurumalıdır.
- **Not: ilk kullanım esnasında hafif bir koku duyulması olasıdır.** Bu koku zararsız ve sadece kısa süreliğinedir. Aların uygun bir şekilde havalandırıldığından emin olunuz.







#### İŞLEM

- Yiyecekler pişirilme için hazırlanmalıdır.
- Çihazın kapađını açın (8) ve pişirme sepetini çıkartın (16).
- Çihazı uygun yağla doldurun. Biz bittkisel yağ kullanmanızı tavsiye ederiz. Pişirme sepetine (9) koyduğunuz yağ minimum 4) seviyesinde olmalıdır. Maksimum ışaretini geçmemelidir (4).
- Kat pişirme yaęı kullanılabilirsiniz. Yağ öncelikle düşük ateşle olan tencerede eritilmelidir. Sonra dikkatlice pişirme sepetine doldurabilirsiniz.
- **Yağ pişirme sepetinde serleşebilir (9):** ıstımadan önce, donan yaęı çatala kaldırabilirsiniz. Bu sebeple, pişirme sepetini (16) ya da pişirme bölümüne (9) zarar vermediğinizden emin olun.
- Sonra yaęı düşük derecede ısıtınız
- Lıften margarin ya da tereyađı kullanmayınız. düşük ateşle bile duman oluşurabilir!
- **Dikkat, sıçrama tehlikesi!** ısk sebzelei pişirilmeden önce kuruyabilirler.
- Kontrolörü (7) saat yönünün aksı yönünde kaparına kadar çeviriniz (=OFF pozisyonunda).
- Elektrik fişini güç girişine bağlayınız. **GÜÇ** göstergesi (5) yanacaktır.
- Pişirme sepetini (16) pişirmek istediğiniz yiyeceklerle doldurunuz.
- Yiyecekler pişirme sepetinin (16) en üst seviyesi olan maksimum ışaretini (4) geçmemelidir.
- Hiçbir yiyecek bu ışareti uygun pişirmede geçmeyecektir.
- Ayarlayıcı (7) saat yönünde çeviriniz, azu atığınız ölçüvü ayarlayınız.

Pişirme işlemini sürresince ve ne çeşit yiyecek pişirdiğinize bağlı olarak derce ayarlayabilirsiniz.

Lıften üreticinin vermiş olduğu bilgilere de göz atınız.

Yaklaşık değerleri kontrol ediniz:

Yiyecekler	Sıcaklık	Pişirme zamanı
 Sebzeler	140°C	4 – 6 Dak.
 Ekmek ya da pasta	150°C	4 – 5 Dak.
 Balık	160°C	5 – 6 Dak.
 Tavuk	170°C	12 – 15 Dak.
 Fransız kızartması	180°C	12 – 15 Dak.
 Dommuş yiyecekler	190°C	Yiyecek paketine bakınız

- **ISI** göstergesi (10) yanacaktır.
- Kızartma bölümü (9) içindeki ısı elemanı (3) yađı kızartmaya başlayacaktır. İlk ısıtılma derecesine ulaştığında **ISI** göstergesi (10) çıkacaktır.
- Yiyecekler ısmıdı çıkarabilir. Bölüklele yaaşça tutucuyu (13) sıkıştırınız. (resme bakınız). ısmıd kızartma sepetinin sürgüsünün (14) açıklığını içinden tutucuyu (13) iki girinti kaydırınız. Tutucuyu (13) bırakınız.
- Tutucuyu (13), kızartma sepetine (16) uygun bir şekilde hizalandırıldıktan sonra emin olun.
- Kapađı açın (8) ve kızartma sepetine (16) koyduğunuz yiyeceklerle birlikte kızartma bölümüne yerleştiriniz (9).
- Yağ sıçratmalarına dikkat ediniz!
- Tutucuyu (13) sıkıştırm ve sürgüden (14) kaldırınız. Kapađı (8) kapatınız.
- Araç bir termosalla donatılmıştır.
- Bu yüzden ISI göstergesi kızartma sırasında yanıp sönebilir.
- Bu gösterge ısınsın korunması için araç yaęı ısıyor demektir.
- Yiyecekler ilk kez kızartılıyorsa, kapađı (8) dikkatlice açınız.
- **Dikkat: Sıcak buhar ve sıçrayan yağ yanıklara sebep verebilir.**
- Tutucuyu (13) kızartma sepetini (16) tekrar bağlayınız.
- Kızartma sepetini (16) kızartma bölümünün (9) dışına çıkartınız. Yağın azaltılmasına izin veriniz.
- ısmıd kızartmış yiyecekler kızartma sepetinin (16) içinden dışarı doğru çıkartılabilir.
- Düzlenleyıcı (7) saat yönünün tersine, **OFF** pozisyonuna getiriniz. **ISI** göstergesi (10) sönecektir.
- Güç fişini (11) çekiniz. **GÜÇ** göstergesi (5) sönecektir. Yağın soğumasına izin veriniz.

#### KORUMA VE BAKIM

- Lıften kuruma tavsiyelerini de gözlemleyiniz.
- Temizlemeyden önce aracın ve içndekilerin soğumasına izin veriniz.
- Araç her kullanımın sonra temizlemelidir. yiyecek atıkları kolaylıkla yanabilirliği için ve yağ ve zeytinyaęları daha hızlı kökacaktır. Böylece, en azından hala yağda bulunan yiyecek atıklarını kaldırınız.
- Yağ düzenli olarak yenilmelidir.
- Kapatılmayı ve kapađı (8) temizlemek için, yumuşak bir bez ve uygulanabilirse hafif bir deterjan kullanılabilir.
- **Dikkatli Elektrik elemanleri suya maruz bırakılmaz.**
- Kızartma bölümü (9) sıcak su ve bulaşık deterjanıyla temizlenebilir. Sonra soğuk suyla durulanabilir.
- Kızartma sepeti (16) ve tutucu (13) sıcak su ve bulaşık deterjanıyla ya da alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Aracı temizlemek için petrol ve incelticiyi asla kullanmayınız.
- **Filtre deęiştirme:**

Filtre düzenli esaslara göre deęiştirilmelidir.

Böylelikle, ilkin filtre kapađını (2) kapaktan (8) kaldırınız.

Eski filtreyi kaldırım ve filtre tepsisinin içine yeni filtreyi (12) yerleştiriniz.

Filtre kapađını kapađın üstüne yerleştiriniz.

#### TEKNİK VERİ

Çalışma voltajı	:	230V – 50HZ
Güç girişi	:	900 Watt
Kızartma bölümü kapasitesi	:	1 Litre
Doldurulabilir yağ miktarı	:	Minimum: 450ml / Maksimum: 500ml

**CEVRE KORUMA ILE ILGILL ACIKLAMALAR**

Bu ürün, kullanım tarihinin sona ermesiyle birlikte normal ev çöprü kanalıyla tasfiye edilmeyip, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm toplama noktalarına bırakılmaldır.

Ürünün, kullanma talimatının veya ambalajın üzerinde yer alan sembol buna işaret etmektedir.

Hammaddeler üzerlerindeki işaretler uyarınca geri dönüştürülebilir özelliğe sahiptirler. Eski cihazların geri dönüştürülmesi, maddi yönden değerlendirilmesi veya diğer şekillerdeki değerlendirmelerine bulunacağınız desteklerle, çevremizin korunması için önemli bir katkı sağlamanız olacaktır.

Lütfen bağlı bulunduğunuz belediye yönetiminden yetkili tasfiye noktasını öğreniniz.

**GARANTI VE MUSTERI SERVISI**

Dağıtımdan önce, ürünümlüz titiz bir kâğıt kontrolünden geçirilmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığınız aleti satıcıya geri iade edin. Tüketicî, yasalarla belirlenmiş aşğıdaki garanti haklarına sahiptir:

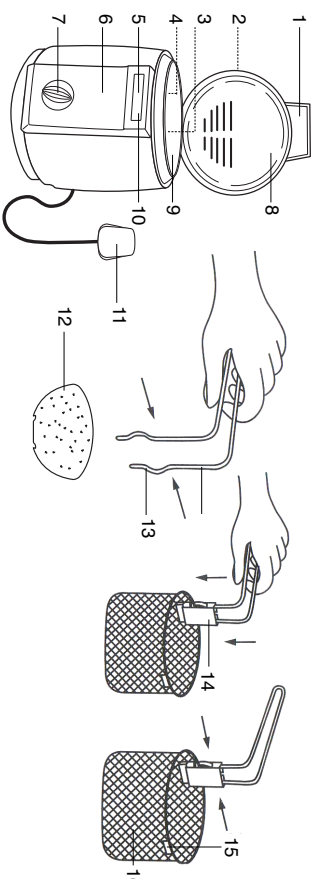
Satışımızın ürünlerin 2 senelik garantisini vardır, garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır. Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanımı, 3. şahıslar tarafından orijinal olmayan uygunsuz parçalara tamirle çalışılmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

FT101W MINI FRITEUZA

Stimata clienta, stimat client!

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a racorda aparatul dumneavoastră la rețeaua electrică, pentru a evita pagubele produse de utilizarea necorespunzătoare. Acordați o atenție specială indicațiilor de siguranță. În cazul în care dați acest aparat unor terțe persoane, trebuie predată împreună și aceste instrucțiuni de utilizare.

**STRUCTURA**

1. Mânerul capacului
2. Capac filtru
3. Element de încălzire (în interiorul recipientului pentru prăjit)
4. Gradajii de minim și de maxim (în interiorul recipientului pentru prăjit)
5. Indicator **PUTERE**
6. Tabel
7. Regulator
8. Capac
9. Recipient pentru prăjit
10. Indicator **TEMPERATURĂ**
11. Cablu principal cu mufă de alimentare
12. Filtru de rezervă
13. Cește de prindere
14. Suport pentru coșul pentru prăjit
15. Gradajle de maxim
16. Coș pentru prăjit

**INDICAȚII DE SIGURANȚĂ**

- Utilizarea și manevrarea necorespunzătoare pot provoca disfuncționalitatea ale aparatului și rănirea utilizatorului.
- Aparatul nu trebuie utilizat decât în scopul prevăzut. La utilizarea necorespunzătoare deshtației sau manipulare neadecvată nu ne asumăm nici o răspundere pentru eventualele pagube survenite.
- Verificați înainte de racordare la rețea dacă tipul de curent sau tensiunea rețelei corespund cu indicațiile de pe tăblița de date tehnice.

- A nu se cutunda aparatul sau ștecărul de rețea în apa sau în alte lichide. În cazul în care se întâmpla totuși ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ștecărul din priză și dispuneți verificarea lui de către un specialist înainte de a noua utilizare.

**Pericol de moarte sau electrocutare!**

- Nu încercați niciodată să deschideți singuri carcasa!
- Nu introduceți nici un fel de obiecte în interiorul carcasei.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude, pe podeaua udă sau în condiții de umezeală.
- Nu apăcați niciodată ștegarul de rețea cu mâinile ude sau umede.
- Verificați regulat cablul și ștecărul de rețea de eventuale defecțiuni. În cazul apariției defecțiunilor, cablul și ștecărul de rețea trebuie înlocuite de către producător sau de către un specialist calificat, pentru a evita distrugerile.
- Nu puneți aparatul în funcțiune când cablul sau ștecărul de rețea în cazul în care aparatul a căzut pe podea sau s-a defectat în alt mod. În astfel de cazuri duceți aparatul la verificat și eventual reparat într-un atelier specializat.
- Nu încercați niciodată să reparați singuri aparatul. Există pericolul electrocutării!
- Nu agățați cablul de rețea de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți sau flăcări. Scoateți din priză numai apucând ștecărul.

- Se asigură o protecție suplimentară print-un dispozitiv încorporat, de protecție împotriva curenților reziduali, cu o intensitate de declanșare nu mai mare de 30 mA în instalațiile casnice. Cereți statul electricianului.
- Dispuneți cablul precum și un cablu eventual necesar în așa fel încât să nu-l puteți trage din neatenție sau să vă împiedicați de el.
- În cazul utilizării unui prelungitor, acesta trebuie să fie adecvat puterii corespunzătoare, altfel se poate ajunge la supraîncălzirea cablului și/sau a ștecărului.
- Acest cablu nu este desinat nici utilizării în scopuri comerciale și nici utilizării externe.
- În timpul utilizării nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Copiii nu sunt conștienți de pericolurile legate de utilizarea necorespunzătoare a aparatelor electrice. De aceea nu lăsați aparatele casnice la îndemâna copiilor fără ca aceștia să fie supravegheați.

elfa GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödermark  
FT101W/0703

onaylıdır.





- Atenție! Aparatul este alimentat cu curent doar atât timp cât acesta este alimentat la rețeaua de curent.
- Înainte de scoaterea ștecărilor din priză opriți aparatul din funcționare.
- A nu se transporta aparatul ținându-l de cablu sau de alimentare.

### INSTRUCȚIUNI SPECIALE PENTRU SIGURANȚĂ

- Nu încălziți aparatul dacă este gol.

Aparatul poate fi aprins numai după ce recipientul pentru prăjit (9) a fost umplut cu ulei sau grăsime.

- Luați în considerare gradățile (4) din interiorul recipientului pentru prăjit (9). Nu umpleți recipientul cu prea mult sau prea puțin ulei sau grăsime.

- **Pericol de ardere!**

**Atenție când umbliți cu uleiuri, grăsimi sau alte lichide încinse.**

Această recomandare se aplică în special dacă este mutat aparatul ce conține lichide încinse

Atenție la stropii de ulei și la aburi

- Asigurați-vă că fixați corect coșul de prăjit (16) în recipientul de prăjit (9) și că ați apăsat până la capăt capacul (8).
- Nu porniți niciodată aparatul cu capacul deschis!
- Nu trebuie să existe nici un material inflamabil în apropierea aparatului pus în funcțiune.
- Nu faceți în funcțiune niciodată aparatul fără supraveghe.
- Dacă uleiul începe să ardă, închideți capacul (8) și scoateți imediat alimentarea din priză.
- Folosiți numai uleiuri de calitate. Respectiv câteva uleiuri.
- Nu amestecați un tip de grăsime cu alt tip.
- Pe lângă accesorile originale, folosiți numai accesorii recomandate, respectiv cele ale producătorului.
- Lăsați echipamentul – de asemenea și uleiurile și grăsimile încinse – să se răcească într-un loc sigur, inaccesibil copiilor.

### ÎNAINTE DE PRIMĂ FOLOSIRE

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Aparatul trebuie curățat precum este descris în capitolul de întreținere și îngrijire.
- Curățați în mod special coșul pentru prăjit (16), recipientul pentru prăjit (9) și cleștele de prindere (13).
- Ștergeți cu grijă toate elementele înainte de folosire.

- Informații:

În cazul primei utilizări, poate să apară un miros ușor sau puțin fum.

Acest lucru este totuși inofensiv și de scurtă durată.

Atenție la ventilația suficientă.

### FUNCȚIONAREA

- Pregățiți alimentele pentru prăjit.
- Deschideți capacul (8) aparatului și scoateți coșul pentru prăjit (16).
- Acum va rugam sa umpleți cu un ulei indicat recipientul pentru prăjit.
- Va recomandăm să folosiți un ulei bun produs pe bază vegetală.
- Trebuie umplut cu un ulei indicat cel puțin până la gradajul minimă (4) din interiorul recipientului pentru prăjit (9).
- Totuși gradajul maximă (4) nu poate fi depășit!

- **Folosirea grăsimilor solide pentru prăjit:** mai întâi topiți grăsimea pe aragaz la foc mic.
- Apoi turnați grăsimea topită cu foarte mare atenție în recipientul pentru prăjit (9).

- **Folosirea grăsimii întărite în recipientul pentru prăjit (9):** Faceți găuri în grăsime cu o furculița înainte de a o încălzi.

Acordați atenție faptului că nu trebuie stricat coșul pentru prăjit (16) și recipientul pentru prăjit (9). Apoi încălziți grăsimea la temperatură mică.

- Vă rugăm să nu folosiți margarină sau unt, va apare fum chiar și la temperaturi mici!
- **Atenție: pericol de improscare!**

Uscați alimentele umede, înainte să fie prăjite.

- Înlocuirea regulatoarelor automate (7) în sensul invers acelor de ceasornic până în punctul maxim (= Poziția *OPRIȚ*).
- Conectați mufa de alimentare (11) la o priză de perete.
- Indicatorul **PUTERE** (5) se va aprinde.
- Umpleți coșul pentru prăjit (16) cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.
- Alimentele pentru prăjit nu trebuie să depășească gradajul maximă (4) – localizată în partea de sus a coșului pentru prăjit (16).







Alimentele pentru prăjit ce depășesc gradajul maximă (4) nu vor fi prăjite corespunzător.

- Potrivii regulatorul automat (7) în sensul acelor de ceasornic la temperatura necesară.

Durata procesului și temperatura necesară depind de tipul și condiția alimentelor.

Vă rugăm să verificați informațiile de la producătorul de alimente corespunzător.

Următoarele temperaturi reprezintă valori aproximative:

Aliment	Temperatura de prăjire	Durata
 Legume	140°C	4 - 6 Min.
 Pâine / Paste	150°C	4 - 5 Min.
 Paste	160°C	5 - 6 Min.
 Pui	170°C	12 - 15 Min.
 Cartofi prăjiți	180°C	12 - 15 Min.
 Mâncare înghețată	190°C	Consultați ambalajul producătorului de alimente

- Indicatorul **CĂLDURĂ** (10) se va aprinde.

• Elementul de încălzire (3) din interiorul recipientului de prăjire (9) va începe acum să încălzească uleiul la temperatura dorită.

În momentul în care această temperatură este atinsă, indicatorul **CĂLDURĂ** (10) se va stinge.

- Alimentele pot fi acum prăjite.

Pentru aceasta, strângeți ușor partea expusă a cleștilor de prindere (13) (a se vedea *în ilustrație*).

Acum potrivit cele doua proeminente ale cleștilor de prindere (13) în deschizătura suportului coșului pentru prăjit (14).

Eliberați cei doi clești de prindere (13) pe care i-ați strâns.

Verificați dacă este bine așezat coșul pentru prăjit (16) în cleștii de prindere (13).

- Deschideți capacul (8) și folosiți coșul pentru prăjit (16) cu alimente din interiorul recipientului pentru prăjit (9).

Atenție la stropii de grăsimi!

- Strângeți cleștii pentru prindere (13) și scoateți din suportul coșului pentru prăjit (14).

Inchideți capacul (8).

- Aparatul are un termostat încorporat.

De aceea indicatorul **CĂLDURĂ** (10) se poate aprinde între timp și se poate stinge la loc.

De aceea este indicat ca aparatul să încălzească uleiul pentru o scurtă perioadă pentru a menține temperatura constantă.

- Dacă alimentele sunt prăjite, deschideți capacul (8) cu atenție.

**Atenție: aburul fierbinte și stropii de grăsime pot cauza arsuri!**

- Strângeți din nou cleștii (13) după cum este descris pentru a fixa coșul pentru prăjit.
- Ridicați coșul pentru prăjit (16) din recipientul pentru prăjit (9). Lăsați grăsimea să se scurgă.

Alimentele pot fi acum scoase din coșul pentru prăjit (16).

- Înlocuirea regulatorului automat (7) în sens invers acelor de ceasornic pentru poziția *OPRIȚ*.

Indicatorul **CĂLDURĂ** (10) se va stinge.

Scoateți mufa de alimentare (11) din priză.

Indicatorul **PUTERE** (5) se va stinge.

Lăsați uleiul să se răcească complet.

### ÎNȚEBET INERE ȘI ÎNGRIJIRE

- De asemenea, trebuie să luați în considerare instrucțiunile de siguranță.
- Aparatul și conținutul său trebuie lăstate să se răcească complet înainte de a începe curățarea acestuia.
- Aparatul ar trebui curățat după fiecare prăjire, deoarece resturile de mâncare ș respectiv de ulei pot începe să ardă cu ușurință.

Din acest motiv grăsimile se pot răncezi mai repede.

- Ar trebui îndepărtate cel puțin resturile de mâncare care au rămas în ulei.
- Uleiul ar trebui schimbat cu regularitate.
- Folosiți o cârpă înmuiată în apă pentru a curăți carcasa externă și capacul (8) și dacă este necesar un detergent ușor.

### Atenției!

**Elementele electrice nu trebuie să vina în contact cu apa!**

- Spălați recipientul pentru prăjit (9) cu apă fierbinte și detergent, după aceea clătiți cu apă rece.
- Coșul pentru prăjit (16) și cleștii de prindere (13) pot fi spălați cu apă fierbinte și detergent și pot fi introduși fără nici o problemă în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți nici un tip de detergenți abrazivi sau ustensile ascuțite pentru curățat.
- Nu folosiți sub nici o formă pentru curățare benzina sau solventi.
- **Schimbarea filtrului:**

Filtrul ar trebui schimbat la intervale regulate.

Pentru aceasta mai întâi îndepărtați capacul filtrului (2) de pe capac (8).

Scoateți filtrul vechi și introduceți filtrul de rezervă (12) în locul pentru filtru.

Înlocuiți capacul filtrului (2).

## DATE TEHNICE

Voltaж pentru funcționare	: 230V ~ 50Hz
Putere	: 900 Watt
Capacitatea recipientului pentru prăjit	: 1 litru
Capacitate de ulei	: Minim: 450 ml / Maxim: 500 ml

## INSTRUCȚIUNI PENTRU PROTECȚIA MEDULUI



La terminarea duratei de utilizare, acest produs nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile casnice normale, ci trebuie dus la un punct de reciclare a produselor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de simbolul de pe produs. În instrucțiunile de utilizare și pe pachet. Materialul este reutilizabil potrivit precizărilor de pe etichetă. Prin reutilizare se reduce exploatarea diverselor tipuri de materiale și contribuți la protecția medului înconjurător. Consultați-vă cu reprezentanții administrației locale responsabili cu depozitarea deșeurilor.

## GARANȚIE ȘI SERVICE

Înainte de livrare, produsele noastre sunt supuse unui sever control de calitate. Dacă totuși se întâmplă să apară defecțiuni de fabricație sau datorate transportului, va rugăm să vă adresați service. În afară de pretențiile legale în termenii de garanție, clientul poate beneficia de următoarea garanție, în alegere: Pentru aparatul cumpărat asigurăm (conform certificatului de garanție alăturat) o garanție de 24 de luni, începând din ziua cumpărării. În acest interval înțuram gratuit prin reparație sau prin înlocuire orice deficiență, care se datorează defectelor de fabricație sau de material de pot fi dovedite. Defecție apărută ca urmare a unor manipulări necorespunzătoare sau ca urmare a unor intervenții sau reparații efectuate de terți sau prin montarea unor alte piese, nu fac obiectul acestei garanții.

## INSTRUCȚII ZA EKCIΠOATACIJA

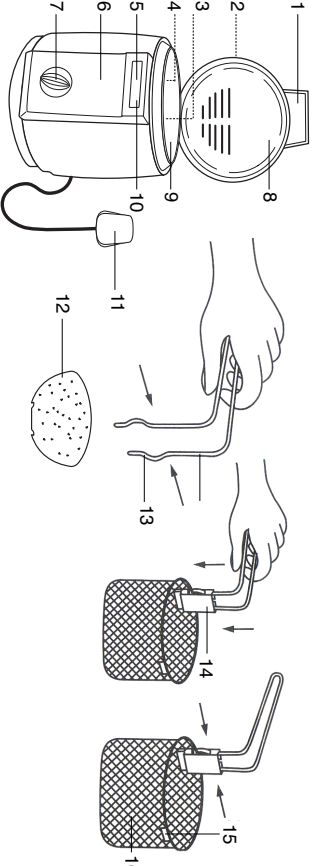
FT101W MИHИH ФPИTTOPHИK

Уважаеми клиенти,  
Прочетегте внимателно тези инструкции преди да свържете уреда към електрическата мрежа. Това ще предотврати евентуални повреди.

Обърнете specialno внимание на съветите за сигурност.

Ако предоставяте този уред на трета страна, уверете се, че го предоставяте заедно с тези инструкции.

## CTIOBЪBAHE



- Дръжка на капака
- Капак на филтъра
- Загряващ елемент (във фритюрника)
- Въгребени обозначения за минимален и максимален
- Индикатор **ЕЛЕКТРИЧЕСТВО**
- Индекс
- Контрол
- Капак
- Контейнер за пържене
- Индикатор **ТОПЛИНА**
- Електрически кабел с штепсел
- Заменим филтър
- Ръкохватка
- Механизъм за затегане на кошницата за пържене
- Обозначение за максимален
- Кошница за пържене

## СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Грешно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използва само за определените му цели.
- Производителят не носи отговорност за повреди възникнали като следствие на неконвенционално използване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че вида и волтажа на електричеството отговарят на информацията обозначена в ръку уреда.
- Ако уреда падне във вода, незабавно издържайте штепсела от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация.
- Никога не поставяйте уреда или штепсела във вода.
- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяйте предметите в уреда.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте штепсела с мокри или влажни ръце.
- Редовно проверявайте штепсела и кабела за повреди.
- Ако има такива повреди, уведомете сервизен техник и поискайте тъкната замяна.
- Не използвайте уреда ако штепсела или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други повреди.
- В такива случаи уведомете сервизен техник за поправка.
- Никога не опитвайте да поправите уреда сами.
- Опасност от електрически шок!
- Штепсела не трябва да се оставя да висн над остри ъгли и трябва да е далеч от горещи предмети и пламъци. Когато изключвате штепсела, дръжте го а не кабела.
- Вграден прекъсвач ненадвизаващ 30mA може да добави допълнителна защита на Вашето домакинство.
- Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставяте кабела и евентуалните удължителни по такъв начин, че да не представляват опасност от спъване и да не могат да се издържат по случайност.

ella GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödelmark  
FT101W/07/03



- Ако използвате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответният електрически капацитет, иначе е възможно да прегори.
- Този уред не е предназначаен за търпоска употреба както и употреба на открито.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.
- Децата не разпознават опасностите от неправилното използване на електрически уреди.
- Следователно, никога да позволявате на деца да използват електриски уреди без наблюдение.
- Внимание!**
  - Уреда е защитен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.
  - Изключете уреда преди да изърпате кабела.
  - Никога не носете уреда за електрическия кабел.

### СПЕЦИФИЧНИ СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не нагрявайте уреда когато е празен.
- Уреда може да се включи само когато контейнера за пържене (9) е напълнен с олио или мазнина.
- Наблюдавайте обозначенията на нивата на течността (4) във вътрешността на контейнера за пържене (9). Не прегрявайте с прекалено много олио или мазнина.
- Опасност от изгаряне!**

#### Внимавайте когато боравите с горещо олио, мазнини и други течности.

Това е особено важно когато премествате уреда докато в него има толкова съдържание.

Внимавайте за пръски олио или пара!

- Уверете се, че кошницата за пържене (16) приляга точно в контейнера за пържене (9) и, че капка е напълно затворен.
- Никога на пържете с отворен капак (8)!
- Почистете мястото около уреда от запалими материали.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение докато е в употреба.
- Ако олиното се запали, незабавно затворете капка (8) и изключете штепсела.
- Използвайте доброкачествено олио. Не смесвайте различни видове олио или мазнини.
- Използвайте само чисти копти които са оригинални или препоръчани от производителя.
- Позволете на уреда и на горещото олио или мазнина да се изстудят на място, което е сигурно и недостъпно за деца.

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Премахнете всички опаковки.
- Почистете уреда както е описано в инструкцията по поддръжка.
- Кошницата за пържене (16), контейнера за пържене (9) и ръкохватката (13) трябва да бъдат внимателно почиствени.
- Всички части трябва да бъдат напълно сухи.
- Безопасни :**
  - Възможно е да се усети слаба мириса по време на първата употреба на уреда.
  - Това е безопасно и трае само кратък период.
  - Уверете се, че мястото където се използва уреда има подходяща вентилация.







### ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Подгответе храните, които ще пържите.
- Отворете капка (8) на уреда и извадете кошницата за пържене.
- Напълнете уреда с подходящо олио.
- Препоръчваме използването на зеленчуково олио.
- Олиното трябва да стига поне до обозначението за минимум (4) във вътрешността на контейнера за пържене (9).
- Обозначението за максимум (4) не трябва да се надвишава.
- Използване на твърда мазнина:** Мазнината трябва първоначално да се стопи в съд на ниска температура.
- След което внимателно я поставете в контейнера за пържене (9).
- Използване на твърда мазнина в контейнера за пържене (9):**
  - Преди да затопите пробийте дупки в мазнината с вилка.
  - Уверете се, че кошницата за пържене (16) и контейнера за пържене (9) не са повредени.
  - След което нагreetе мазнината на ниска температура.
  - Не използвайте маргарин или масло. Те отделят пушек на много ниски температури.
- Внимание, опасност от пръскане.**
  - Мокри храни трябва да се късват преди пържене.
  - Завъртете контрола (7) по посока обрата на часовниковата стрелка докато стигне крайна позиция (*OFF*).
  - Включете штепсела в контакта.

- Индикаторът **POWER** ще светне.
- Напълнете кошницата за пържене (16) с храните, които искате да пържите.
- Ниво на храните не трябва да надвишава обозначението за максимум (4) на върха на кошницата за пържене (16).

Храните, които надвишават това обозначение няма да се изпържат правилно.

- Завъртете регулатора (7) по посока на часовниковата стрелка да заберете желаната температура. Продължителността на пърженето и нунжната температура зависи от вида на храната за пържене.
- Обрънете внимание и на информацията предоставяне от производителя на храната.
- Следните температури са в приблизителни стойности.

Вид Храна	Температура	Време за готвене
 Зеленчуци	140°С	4 – 6 Мин.
 Хлеб или хлебни изделия	150°С	4 – 5 Мин.
 Риба	160°С	5 – 6 Мин.
 Пиле	170°С	12 – 15 Мин.
 Пържени картофи	180°С	12 – 15 Мин.
 Замразени храни	190°С	Погледнете опаковката на храната

- Индикаторът за топлина** (10) ще светне.
- Затоплящият елемент (3) в контейнера за пържене (9) ще започне да нагрява олиното.
- След като се достигне желаната температура, **индикатора за топлина** (10) ще изгасне.
- Храната може да се пържи.
- За да направите това, леко стиснете ръкохватката (13) (*погледнете илюстрацията*).
- Плъзнете двете краища на ръкохватката (13) в отворите на затпящият механизъм на кошницата за пържене.
- Отпуснете ръкохватката.
- Уверете се, че кошницата за пържене (16) е правилно приравнена с ръкохватката.
- Отворете капка (8) и поставете кошницата за пържене (16) с храната вътре в контейнера за пържене (9).
- Внимавайте за пръскания мазнина.
- Стиснете ръкохватката (13) и я извадете от затпящия механизъм (14).
- Затворете капка (8).
- Уреда е оборудван с термостат.
- Следователно, индикаторът **ТОПИНА** може да се включва и изключва по време на пържене.
- Това показва, че уреда загрява олиното за да поддържа температурата.
- След като храната е изпържена, внимателно отворете капка (8).
- Внимание: Пара и пръскания от мазнина могат да причинят изгаряния!**
- Прикачете отново ръкохватката (13) към кошницата за пържене (16).
- Отделете кошницата за пържене (16) от контейнера за пържене (9). Оставете мазнината да се изцеди.
- Изпържената храна вече може да се извади от кошницата за пържене (16).
- Завъртете регулатора (7) срещу часовниковата стрелка в позиция *OFF*.
- Индикатора за топлина** (10) ще изгасне.
- Изключете штепсела (11).
- Индикатора **POWER** (5) ще изгасне.
- Оставете олиното да истине.

### ПОДРЪЖКА


- Могъ, наблюдавайте също и съветите за сигурност.
- Оставете уреда да истине преди да го почиствте.
- Уреда трябва да се почиств след всяка една употреба. Тъй като остатъци храна може лесно да загорят.
- Следователно, най-малко трябва да премахнете остатъците които са още в олиното.
- Олиното трябва да се подменя редовно.
- Да изчистите съда и капка (8), използуйте влажен парцал и мек препарат.
- Внимание!**
  - Електрическите елементи не трябва да се допират до вода!**
  - Контейнера за пържене (9) може да се изчисти с гореща вода и препарат за миене на съдове. След което може да го изпалкнете с студена вода.
  - Кошницата за пържене (16) и ръкохватката (13) може да се мият с гореща вода и препарат за миене на съдове, както и в машиня за миене на съдове.
  - Не използвайте абразивни препарати или твърди прибори за миене на уреда.
  - Никога не използвайте бензин за почистване на уреда.
- Подмяна на филтра.**
  - Филтърa трябва да се сменява редовно.

За да направите това първо отворете капака на филтъра (2) от капака (9).  
Извадете старият филтър и поставете включеният заместител филтър (12).  
Поставете филтърният капак обратно.

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Работен волтаж	: 230V~50Hz
Електрически вход	: 900 Watt
Капацитет на контейнера за пържене	: 1 Liter
Количество олио	: Минимум: 450ml / Максимум: 500ml

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

 Този продукт не трябва да се изхвърля в нормалните депа за отпадъци. Трябва да бъде оставен в съоръжения специализирани в събирането и преработката на електрически и електронни уреди.

 Символа на опаковката, самият уред, и инструкцията за употреба означават това.

Материалите се преработват както е обозначено на техните надписи.  
Чрез преработката на материалите, както и на други материали във Вашето домакинство, Вие допринасяте за опазването на нашата околна среда.

Консултирайте се с Вашата месна администрация за да намерите подходящия преработвателен център.

## ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Преди доставката нашите уреди се подлагат на строг качествен контрол. Ако, въпреки всички грижи, е възникнала повреда при производството или транспортирането, Ви молим да занесете обратно уреда на търговеца, от който е закупен. Наред със законияте гаранционни претенции купувачът има право по негов избор на следните гаранционни услуги:

За закупения уред даваме 2 години гаранция, считано от деня на продажбата. През този период отстраняваме безплатно, чрез ремонтване или замяна, всички недостатъци, които безспорно се дължат на дефекти на материалите или на производството.

Недостатъци, възникнали вследствие на неправилно боравене с уреда, и дефекти, повалили се след намеса и поправки от страна на трети лица, както и след монтирането на чужди части, не се обхващат от тази гаранция.

eila GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödertal  
FT101W/0703

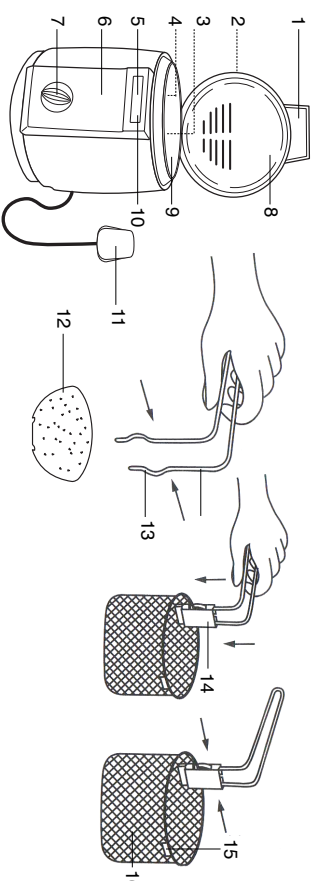


## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦИЯ

FT101W МИНИФРИТОРНИЦА

Уважаемый покупатель!  
Внимательно прочтите эту инструкцию, прежде чем подключить устройство к сети, чтобы избежать его повреждения из-за неправильного использования.  
Обратите особое внимание на указания по безопасности.  
Если вы захотите передать это устройство третьему лицу, то вместе с устройством необходимо передать и эту инструкцию.

## КОНСТРУКЦИЯ



1. Дръжка на капака
2. Капак на филтъра
3. Загряващ елемент (във фритюрника)
4. Вътрешни обозначения за минимум и максимум
5. Индикатор **ЕЛЕКТРИЧЕСТВО**
6. Индекс
7. Контрол
8. Капак
9. Контейнер за пържене
10. Индикатор **ТОПЛИНА**
11. Електрически кабел с щепсел
12. Заменим филтър
13. Ръкохватка
14. Механизъм за затегане на кошницата за пържене
15. Обозначение за максимум
16. Кошница за пържене

## СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Грещно боравене или неправилно използване може да причини повреди на уреда или наранявания на потребителя.
- Уреда трябва да се използва само за определените му цели.
- Производителът не носи отговорност за повреди възникнали като следствие на неконвенционално използване или неправилна експлоатация.
- Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че вида и волтажа на електричеството отговарят на информацията обозначена върху уреда.
- Никога не поставяйте уреда или щепсела във вода.
- Ако уреда падне във вода, незабавно издърпайте щепсела от контакта и предайте уреда на сервизен техник преди повторна експлоатация.
- Никога не опитвайте да отворите уреда!
- Никога да поставяте предметите в уреда.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или на мокър под или във влажна среда.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри или влажни ръце.
- Редовно проверявайте щепсела и кабела за повреди.
- Ако има такива повреди, уведовете сервизен техник и поискайте тъжната замяна.
- Не използвайте уреда ако щепсела или кабела е повреден, в случай на удар от падане или други повреди.
- В такива случаи уведовете сервизен техник за поправка.
- Никога не опитвайте да поправите уреда сами.
- Опасност от електрически шок!
- Щепсела не трябва да се оставя да виси над остри ъгли и трябва да е далеч от горещи предмети и пламъци.
- Когато изключавате щепсела, дръжте него а не кабела.
- Вграден прековач ненадмиваещ 30mA може да добава допълнителна защита на Вашето домакинство.
- Консултирайте се със специалист по електричество за по-нататъшни съвети.
- Поставете кабела и евентуалните удължителни по такъв начин, че да не представляват опасност от спъване и да не могат да се издърпват по случайност.

# Rus

- Ако използвате удължителен кабел, то той трябва да е подходящ за съответният електрически капацитет, иначе е възможно да прегори.
- Този уред не е предназначаен за търпоска употреба както и употреба на открито.
- Никога не оставяйте уреда без надгледение докато е в употреба.
- Децата не разпознават опасностите от неправилното използване на електрически уреди.
- Следователно, никога да позволявяйте на деца да използват електриски уреди без надгледение.
- Внимание!**
  - Уреда е захранен с електричество докато е свързан към електрическата мрежа.
  - Изключете уреда преди да изърпате кабела.
  - Никога не носете уреда за електрическия кабел.

### СПЕЦИФИЧНИ СЪВЕТИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не нагрявайте уреда когато е празен.
- Уреда може да се включи само когато контейнера за пържене (9) е напълнен с олио или мазнина.
- Надгледявайте обозначенията на нивата на течността (4) във вътрешността на контейнера за пържене (9). Не прегрявайте с прекалено много олио или мазнина.
- Опасност от изгаряне!**

#### Внимавайте когато боравите с горещо олио, мазнини и други течности.

Това е особено важно когато премествате уреда докато в него има такава съдържанке. Внимавайте за пръски олио или пара!

- Уверете се, че кошницата за пържене (16) приляга точно в контейнера за пържене (9) и, че капка е напълно затворен.
- Никога на пържете с отворен капак (8)!
- Почистете мястото около уреда от запалими материали.
- Никога не оставяйте уреда без надгледение докато е в употреба.
- Ако олицто се запали, незабавно затворете капка (8) и изключете штепсела.
- Използвайте доброкачествено олио. Не смесвайте различни видове олио или мазнини.
- Използвайте само чисти които са оригинални или препоръчани от производителя.
- Позволете на уреда и на горещото олио или мазнина да се изстудят на място, което е сигурно и недостъпно за деца.

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Премахнете всички опаковки.
- Почистете уреда както е описано в инструкцията по поддръжка.
- Кошницата за пържене (16), контейнера за пържене (9) и ръкохватката (13) трябва да бъдат внимателно почистени.
- Всички части трябва да бъдат напълно сухи.
- Безопасни :**
  - Възможно е да се усети слаба мириса по време на първата употреба на уреда.
  - Това е безопасно и трае само кратък период.
  - Уверете се, че мястото където се използва уреда има подходяща вентилация.

### ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Подгответе храните, които ще пържите.
- Отворете капка (8) на уреда и извадете кошницата за пържене.
- Напълнете уреда с подходящо олио.
- Препоръчваме използването на зеленчуково олио.
- Олицто трябва да стига поне до обозначението за минимум (4) във вътрешността на контейнера за пържене (9).
- Обозначението за максимум (4) не трябва да се надвишава.
- Използване на твърда мазнина:** Мазнината трябва първоначално да се стопи в съд на ниска температура.
- След което внимателно я поставете в контейнера за пържене (9).
- Използване на твърда мазнина в контейнера за пържене (9):**
  - Преди да затопите пробийте дупки в мазнината с вилци.
  - Уверете се, че кошницата за пържене (16) и контейнера за пържене (9) не са повредени.
  - След което нагreetе мазнината на ниска температура.
- Не използвайте маргарин или масло. Те отделят пушек на много ниски температури.

- Внимание, опасност от пръскане.**
  - Мокри храни трябва да се късват преди пържене.
  - Завъртете контрола (7) по посока обрата на часовниковата стрелка докато стигне крайна позиция (*OFF*).
  - Включете штепсела в контакта.







Индикаторът **POWER** ще светне.

- Напълнете кошницата за пържене (16) с храните, които искате да пържите.
- Ниво на храните не трябва да надвишава обозначението за максимум (4) на върха на кошницата за пържене (16).

Храните, които надвишават това обозначение няма да се изпържат правилно.

- Завъртете регулатора (7) по посока на часовниковата стрелка да заберете желаната температура. Продължителността на пърженето и нунната температура зависи от вида на храната за пържене. Обърнете внимание и на информацията предоставяне от производителя на храната.

Следните температури са в приблизителни стойности.

Вид Храна	Температура	Време за готвене
 Зеленчуци	140°С	4 – 6 Мин.
 Хлеб или хлебни изделия	150°С	4 – 5 Мин.
 Риба	160°С	5 – 6 Мин.
 Пиле	170°С	12 – 15 Мин.
 Пържени картофи	180°С	12 – 15 Мин.
 Замраззани храни	190°С	Погледнете опаковката на храната

- Индикаторът за топлина** (10) ще светне.

Затоплящият елемент (3) в контейнера за пържене (9) ще започне да нагрява олицто.

След като се достигне желаната температура, **индикатора за топлина** (10) ще изгасне.

- Храната може да се пържи.

За да направите това, леко стиснете ръкохватката (13) (*погледнете илюстрацията*).

Плъзгнете двете краища на ръкохватката (13) в отворите на затпящият механизъм на кошницата за пържене. Отпуснете ръкохватката.

Уверете се, че кошницата за пържене (16) е правилно приравнена с ръкохватката.

- Отворете капка (8) и поставете кошницата за пържене (16) с храната вътре в контейнера за пържене (9). Внимавайте за пръскания мазнина.
- Стиснете ръкохватката (13) и я извадете от затпящия механизъм (14).

- Заворете капка (8).
- Уреда е оборудван с термостат.

Следователно, индикаторът **ТОПИНА** може да се включва и изключва по време на пържене. Това показва, че уреда загрява олицто за да поддържа температурата.

- След като храната е изпържена, внимателно отворете капка (8).
- Внимание: Пара и пръскания от мазнина могат да причинят изгаряния!**

Примечете отново ръкохватката (13) към кошницата за пържене (16). Отделете кошницата за пържене (16) от контейнера за пържене (9). Оставете мазнината да се изцеди.

- Изпържената храна вече може да се извади от кошницата за пържене (16).
- Завъртете регулатора (7) срещу часовниковата стрелка в позиция *OFF*.

**Индикатора за топлина** (10) ще изгасне. Изключете штепсела (11).

Индикатора **POWER** (5) ще изгасне. Оставете олицто да истине.

### ПОДРЪЖКА

- Могъ, надгледявайте също и съветите за сигурност.
- Оставете уреда да истине преди да го почиствте.
- Уреда трябва да се почиств след всяка една употреба. Тъй като остатъци храна може лесно да загорят.
- Следователно, най-малко трябва да премахнете остатъците които са още в олицто.
- Олицто трябва да се подменя редовно.
- Да изчистите съда и капка (8), използуйте влажен парцал и мек препарат.

**Внимание!**

**Електрическите елементи не трябва да се допират до вода!**

- Контейнера за пържене (9) може да се изчисти с гореща вода и препарат за миене на съдове. След което може да го изпакниете с студена вода.
- Кошницата за пържене (16) и ръкохватката (13) може да се мият с гореща вода и препарат за миене на съдове, както и в машиня за миене на съдове.
- Не използвайте абразивни препарати или твърди прибори за миене на уреда.
- Никога не използвайте бензин за почистване на уреда.
- Подмяна на филтра.**
  - Филт-ъра трябва да се сменява редовно.

# Rus

За да направите това първо отворете капака на филтъра (2) от капака (8).  
Извадете старият филтър и поставете включеният заместващ филтър (12).  
Поставете филтърния капак обратно.

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Работен волтаж	: 230V ~ 50Hz
Електрически вход	: 900 Watt
Капацитет на контейнера за пържене	: 1 Liter
Копиелство олио	: Минимум: 450ml / Максимум: 500ml

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА



Този продукт не трябва да се изхвърля в нормалните депа за отпадъци. Трябва да бъде оставен в съоръжения специализирани в събирането и преработката на електрически и електронни уреди.

Символа на опаковката, самият уред, и инструкцията за употреба обозначават това.

Материалите се преработват както е обозначено на техните надписи.

Чрез преработката на материалите, както и на други материали във Вашето домакинство, Вие допринасяте за опазването на нашата околна среда.

Консултирайте се с Вашата месна администрация за да намерите подходящия преработвателен център.

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНЕ И СЕРВИС

Преди выпуском наши изделия проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все принятые меры, при производстве или транспортировке возникла поломка, отшлилите неисправное изделие продавцу, у которого оно было приобретено. Помимо установленных законом рекламационных претензий, у покупателя есть возможность предъявить требования в соответствии с нижеперечисленными гарантийными условиями: На приобретенный прибор действует гарантия в течение 2 лет, начиная со дня покупки. В течение этого периода мы обязуемся за свой счет осуществлять ремонт или замену изделий с любыми неисправностями, которые явно возникли вследствие дефекта материала или заводского брака. Данная гарантия не распространяется на дефекты, которые были вызваны неправильной эксплуатацией прибора, и на повреждения, возникшие вследствие вмешательства или ремонта со стороны третьих лиц, а также вследствие использования неоригинальных комплектующих частей.

ella GmbH  
Carl-Zeiss Str. 8  
D-63322 Rödertal  
FT101W/0703

